

# Maakouda

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 3/10

Maakouda, baharatlı patates harcını küçük köfteler halinde kızartarak Fas mutfağında yaygın olarak sokak atıştırmaları olarak tüketilen sevilen bir lokma yapar.

## Malzemeler

- 700 gr Patates
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

## Yapılış

1. Patatesleri haşlayıp ezerek baharat ve yumurtayla karıştırın.
2. Karışımın küçük parçalar alıp yassı şekil verin.
3. Maakoudaları tavada iki yüzü kızartarak pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patates karışımı şekil vermeden önce 10 dakika soğutmak kızartma sürecini hızlandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve acı sosla servis edin.

## Alerjenler

Yumurta