18 Αυγούστου 2023

Πατατοκεφτέδες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά :

1 κιλό πατάτες
1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 κουταλιά ψιλοκομμένο δυόσμο
1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
3 κουταλιές ελαιόλαδο
200γρ. τυρί σόγιας
½ κουταλάκι μοσχοκάρυδο
1 κουταλιά χυμό λεμονιού
Αλάτι και πιπέρι
Αλεύρι
Σπορέλαιο για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις βράζουμε για να μαλακώσουν. Τις στραγγίζουμε και τις πολτοποιούμε στον μύλο του πουρέ. Τις τοποθετούμε σε μεγάλο μπολ μαζί με τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από το αλεύρι) και ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε το μίγμα για μισή ώρα στο ψυγείο να σφίξει. Πλάθουμε κεφτέδες, τους αλευρώνουμε και τους τηγανίζουμε σε καυτό λάδι, ώσπου να ροδίσουν και να γίνουν τραγανοί.

Πηγή: monastiriaka.gr