



عنوان: کراکت سیب زمینی

طبقه غذایی: غذا

شرح محصول: همزن قلمی

مقدار سرو: برای ۵-۶ نفر

مواد لازم:

آرد سوخاری : ۲ پیمانه

زعفران حل کرده : یک قاشق چایخوری

روغن مایع : به میزان لازم

نمک و فلفل سیاه : به میزان لازم

مواد لازم میانی :

روغن ۲ ق س

زعفران حل شده ۱ قاشق چایخوری

پیاز سرخ شده ۲ قاشق سوپخوری

گوشت چرخ کرده ۲۰۰ گرم

نمک و فلفل سیاه به میزان لازم

رب گوجه فرنگی ۳-۲ قاشق سوپخوری

زرشک ۲ قاشق سوپخوری

جعفری خرد شده ۳ قاشق سوپخوری

طرز تهیه :

سیب زمینی ها را پخته و با همزن قلمی (گوشت کوب برقی) مولینکس آنها را له کنید و با یک عدد از تخم مرغ ها ، نمک ، فلفل سیاه و کمی زعفران مخلوط کرده تا صاف و یکدست شود از مواد به اندازه یک نارنجی برداشته و وسط آن را با مواد گوشتی میانی پر کنید و به شکل دلخواه در بیاورید ابتدا در آرد سوخاری که کمی نمک و ادویه ریخته اید بغلطانید بعد در مخلوط تخم مرغ و زعفران و مجدداً در آرد سوخاری و سپس در روغن سرخ کرده و به دلخواه تزئین نمایید.

محصولات مرتبط :



[DD407G هیتو رد روبی](#) - [DD1031 توربو میکس](#) - [DD3071 همزن قلمی اویو](#) - [DD3011 همزن قلمی اویو](#) -

[DD1001 توربو میکس](#) - [DD9041 اپتی پرو](#) - [DD3001 اویو](#) - [DD407D هیتو](#) - [DD1041 توربو میکس](#)

نام سایت: www.badrsun.com