



רכיבים:

7-6 תפוחי אדמה קלופים

500 גר' בשר טחון

1 בצל לבן קצוץ

½ חבילת פטרוזיליה קצוצה

מעט מלח ופלפל שחור

צלוחית עם קמח

1 ביצה

אופן ההכנה:

1. מבשלים בסיר את תפוחי האדמה עד שהם מתרככים. מסננים את המים ומועכים עד לקבלת מחית.

2. שמים בסיר נפרד את הבשר הטחון, הבצל הקצוץ, הפטרוזיליה, מלח ופלפל. מבשלים עם מעט מים (ללא שמן) על אש קטנה כחמש דקות ובוחשים היטב.

3. לוקחים מעט ממחית תפוחי האדמה ויוצרים חצי כדור בכף היד. ממלאים את הכדור שהתקבל בכף מתערובת הבשר הטחון ומהדקים עם תפוח אדמה עד שמתקבלת כופתאה עגולה.

4. טובלים את הכופתאות שהתקבלו בקמח וביצה ומטגנים במחבת משני הצדדים.