# طريقة عمل كرات البطاطس باللحم

**وقت الطهي: 60 دقيقة**

**الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص**

**المقادير:**

- 3 حبات بطاطس، مسلوقة ومقطعة
- 500 غ لحم مفروم، مقلي
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ¼ كوب جبن موزيريلا مبشور
- 2 بيضة، مخفوقة
- 1 كوب طحين
- 1 كوب كعك مطحون
- 1 كوب زيت نباتي، للقلي

**طريقة التحضير:**

1. توضع البطاطس في وعاء للخلط وتتبل بالملح والفلفل الأسود وتهرس جيدًا.
2. تضاف الزبدة وتخلط مع البطاطس ثم يوزع جبن الموزيريلا وتخلط المكونات جيدًا حتى تتجانس.
3. تفرد كمية متوسطة من مزيج البطاطس براحة اليد ثم تحشى بكمية من اللحم المقلي وتغلق الحبة وتشكل بشكل دائري.
4. توضع حبات البطاطس المحشية باللحم في طبق على جنب.
5. في أطباق عميقة، يوضع كل من الطحين والكعك والبيض.
6. تمرر حبات البطاطس بالطحين ثم البيض ثم الكعك المطحون.
7. تقلى البطاطس في الزيت المحمى لتتحمر من الجهتين.
8. تقدم كرات البطاطس باللحم ساخنة.