كروكيت البطاطا

المقادير:

4 بطاطا متوسطة الحجم

¼ ربع كوب بازلاء (اختياري)

¼ كوب بصل مقطع إلى مكعبات صغيرة

1 ملعقة صغيرة كاري

1 ملعقة صغيرة كركم

1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

1 ملعقة صغيرة كمون

رشة ملح

2 بيضتان

زيت للقلي

بقسماط

طريقة التحضير:

اغسلي البطاطا جيدا ثم اسلقيها بدون تقشير حتى تنضج.

قشري البطاطا واهرسيها جيدا ثم أضيفي البصل والبازلاء والبهارات وقومي بالتقليب حتى تمام التجانس

شكلي الخليط على هيئة كرات صغيرة واغمسيها بالترتيب في دقيق ثم بيض ثم بقسماط.

فى زيت محمى على النار، إقلي كرات البطاطا ثم صفيها وقدميها ساخنة.

الف صحة!