

# هناكل إيه النهارده : أقراص الخضار المقلية



الخميس 6 أبريل 2017 02:04 م

## المقادير

- 1 كوب دقيق
- كوب ونصف حليب
- 1 بيضة
- نصف كوب بسلة مسلوقة
- نصف كوب جزر مسلوقة
- 1 حبة صغيرة بصل مفروم
- 1 حبة بطاطس مسلوقة
- ملح
- فلفل أسود
- زيت

## طريقة التحضير

- يوضع الجزر والبسلة والبصل والبطاطس في الكبة، ويفرم جيداً حتى ينعم
- يوضع الحليب في الخلاط، ويضاف إليه البيض والملح والفلفل ويخلط جيداً
- يضاف إليه خليط الخضروات، ويخلط مرة أخرى حتى نحصل على خليط متجانس
- يوضع الزيت في مقلاة غير قابلة للإلتصاق على نار متوسطة حتى يسخن
- يشكل الخليط على هيئة أقراص متوسطة الحجم، ويوضع في المقلاة
- يقلب على الجانبين بحرص حتى يحمر وينضج
- تكرر العملية حتى إنتهاء الكمية
- يرفع على ورق مطبخ ليتخلص من الزيت الزائد
- يوضع في الطبق، ويقدم