



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Mısırlı Patates Topları



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 18 adet

Malzemeler:

- 4 orta boy patates
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 yumurta
- 5 yemek kaşığı galeta unu
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 2 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Patatesleri kabuklarıyla haşlayıp tamamen soğutun. Mısırı süzüp kağıt havluyla kurulayın, kaşarı rendeleyin ve yeşillikleri ince doğrayın. Fırını 200°C alt üst ayarında ısıtıp tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın. Sıcak patatesle harç kurmayın çünkü yumurta erken pişebilir.

Servis Önerisi:

Patates toplarını yoğurtlu dip sos ve renkli sebze çubuklarıyla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Patates tabanını hazırlayın:

- Soğuyan patatesleri soyup pütür kalmayacak fakat yapışkanlaşmayacak biçimde ezin.
- Püreyi yayvan kapta birkaç dakika bekletip kalan buharının çıkmasını sağlayın.

2. Harcı kurun:

- Patates, mısır, yumurta, galeta ununun yarısı, kaşar, yeşillik ve baharatları karıştırın.
- Harcı on dakika dinlendirin, çok yumuşaksa kalan galeta ununu azar azar ekleyin.

3. Topları şekillendirin:

- Ellerinizi hafif nemliyken harçtan eşit parçalar alıp küçük toplar hazırlayın.
- Topları tepsiye aralıklı dizin ve yüzeylerine zeytinyağını ince fırça ile sürün.

4. Fırınlayın:

- Patates toplarını altı ve üstü renk alana kadar sıcak fırında pişirin.
- Pişirmenin ortasında spatulayla dikkatlice çevirin ve fırından sonra beş dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Toplar spatulayla kaldırıldığında dağılmamalı, dış yüzeyleri hafif gevrek ve içleri yumuşak kalmalıdır. Ortada ıslak yumurta bulunmamalı, peynir erimiş olmalıdır. Harç yayılıyorsa patates sıcakken kullanılmış veya mısır iyi süzülmemiş olabilir. Fazla galeta unu dokuyu kuru ve yoğun hale getirir.

Saklama:

Topları tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Tüketmeden önce fırında iyice ısıtın. Ev dışında taşınacaksa soğuk tutun ve dip sosu ayrı kapta taşıyın.

>> **İpucu:** Patatesi sıcakken fazla ezmek ve harcı soğuk kurmak topların yapışkanlaşmadan kolay biçim almasını sağlar.