

Köfte (κюφme)

700g Kartoffeln

mit Schale 20min kochen. Anschließend schälen und grob in eine Schüssel reiben putzen und reiben. Dann in einem Sieb mit mischen und 20min. Wasser ziehen lassen

**350g Zucchini
1 TL Salz**

**1 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander
5El Mehl**

in feine Ringe schneiden
fein hacken. Beides zu den Kartoffeln geben und
und die ausgedrückte Zucchini hinzugeben. Alles
mit

**2TL Paprika,
2TL Cumin,
½ TL Nelkenpfeffer
Salz/Pfeffer**

und
würzen und aus der Masse längliche Köfte
formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und sie
darin von beiden Seiten goldbraun anbraten

***Ergibt: 15 Stück
Zubereitungszeit: 20min.
Kochzeit: 20min.***