# أقراص البطاطس باللحم المفروم

المقادير:

- 2 بيضة مخفوقة
- بصلة متوسطه الحجم ومفرومة ناعماً
- كوب بقدونس مفروم فرماً ناعماً
- 300 جرام لحمة مفرومة
- 3 حبات بطاطس
- حبة بقسماط
- ملح وفلفل على حسب الرغبة
- كوب ونصف زيت للقلي

طريقة التحضير:

- تُسلق البطاطس في الماء والملح حتى تستوي، ثم تُقشّر وتُهرس ويضاف إليها البقدونس ناعماً.

- يُذبل البصل المفروم في قليل من الزيت، يضاف إليه اللحم المفروم ويُبهر بالملح والفلفل، مع الاستمرار في التشويح والتقليب حتى يستوي اللحم.

- خذي القليل من البطاطس المهروسة وبيدين مبللتين افردي البطاطس بين راحة يديكِ ثمّ ضعي وسطها كمية من اللحم ثمّ اغلقي قرص البطاطس.

- خذي كمية من الأقراص وضعيها في البراد حتى يسهل لفها وقليها.

- سخني كمية مناسبة من الزيت.

- اغمسي الأقراص في البيض المخفوق والمُتبل ثمّ في البقسماط، ثمّ تُقلي حتى تصيرذهبية اللون.