كرات التونا المقلية

المقادير:

التونا: 2 عبوة (المحفوظة بالزيت، والمصفاة جيّداً).

البصل: 1 حبة (مفروماً فرماً ناعماً/ حبة صغيرة الحجم).

البقدونس: ملعقة كبيرة (مفروماً فرماً ناعماً).

البطاطس: 1 حبة (متوسطة الحجم/ مسلوقةً ومهروسةً).

ملح: نصف ملعقة صغيرة.

فلفل أسود: ربع ملعقة صغيرة.

الصعتر الجاف: نصف ملعقة صغيرة.

بابريكا: نصف ملعقة صغيرة.

البيض: 1 حبة.

البيض: 1 حبة (للطبقة الخارجية).

حليب: ربع كوب (للطبقة الخارجية).

فلفل أسود: رشّة (للطبقة الخارجية).

دقيق: نصف كوب (للطبقة الخارجية).

بقسماط: نصف كوب (للطبقة الخارجية).

الزيت: غزير (للقلي).

طريقة التحضير:

1- لإعداد كرات التونا: تُخلط، في وعاء كبير، عبوتا التونا، مع البصل والبقدونس والبطاطس. ويُنثر الملح والفلفل والصعتر وبهار الـ"بابريكا" على الخليط.

2- تُخفق حبة البيض قليلاً، ثم تُضاف إلى خليط التونا، مع التقليب. ويُدع الخليط في البراد لثلاثين دقيقة، ثم يُشكّل على هيئة كرات متوسّطة الحجم.

3- للطبقة الخارجية: تُخفق حبة البيض جيداً، مع الحليب ورشة من الفلفل. ويُدع هذا الخليط في وعاء جانباً. ثم، يوضع الدقيق في طبق، ويترك جانباً. وكذلك، يوضع البقسماط الناعم في طبق، ويُترك جانباً. تغمس كل كرة من التونا في الدقيق، ففي خليط البيض، وأخيراً في البقسماط. وتُقلى في زيت ساخن، حتى تصبح ذهبيّة اللون.