

## JAPANESE HASH BROWN(玉米可樂餅)

(YIELD: 6)

### INGREDIENTS

1. 馬鈴薯 2 個  
麵包粉 1 小包  
麵粉 1 大匙  
蛋黃 1 個
2. (絞肉 1 杯) 玉米粒罐頭 1 罐
3. 洋蔥末 3 大匙
4. 酒 1 大匙
5. 鹽 2/3 小匙  
黑胡椒粉 2/3 小匙  
糖 2 小匙

### PREPARATION

1. 馬鈴薯煮熟後擦乾水分，趁熱壓成泥放到冷卻。
2. 把所有調味料和材料加入薯泥和玉米中混合拌勻，用手搓成圓形，沾裹拌勻的麵粉，蛋，麵包粉，捏緊就可以下去炸至金黃撈起瀝乾油食用。