



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES KROKETİ

1 kg. patates
2 adet yumurta
tuz
karabiber
1 su bardağı galeta unu
Kızartma için sıvıyağ

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, ezilerek püre haline getirilir.
1 adet yumurta eklenir, karabiber, tuz katılır, iyice yoğrulur.
Harçtan köfte şeklinde parçalar yuvarlanır.
Önce çırpılmış yumurtaya sonra galet ununa bulanır.
Kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır.