



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KROKET

800 gram patatesi soyup, dilimleyin. Tuzlu suda haşlayın. Patatesi çıkarıp, suyunu süzerek bir fırın tepsisine alın ve 170 derece fırında kurutmak için birkaç dakika kadar pişirin. Sıcakken patates ezicisinden geçirin, 20 gram margarini küp küp doğrayıp patatese ekleyin. 2 yumurta sarısı ilave edip iyice karıştırın. Patatesi, sıvıyağla yağlanmış bir kalıba yayıp, kolaylıkla şekil vermek için soğumasını bekleyin. Başparmak kalınlığında şekil verdikten sonra una, yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Kroketleri, bol ve çok sıcak yağda pişirin.

© lezzetler.com tarif no:35337 • adı:Patates Kroket • gönderen:ziynet • indirme tarihi:19.04.2024 - 17:31