



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KROKETİ

4 patates  
3 yumurta  
1 bardak zeytinyağı  
1 çorba kaşığı kaşar  
3 çorba kaşığı un  
4 fiske hindistancevizi  
1 bardak zeytinyağı  
tuz  
karabiber

Patatesler yıkandıktan sonra kaynayan suya atılarak haşlanır. Sıcak iken püre haline getirilir. Biber, tuz ve hindistancevizi ilâve edilir. Sonra, bir yumurta kırılarak yoğrulur. Alınan parçalar bilinen köfte şekline getirilir. Tepsiye un serpilir, eldeki kroket tepsiye konulur ve üstüne un serpilir. Sonra tepsi biraz sallanarak unun her tarafa bulaşması sağlanır. Yumurtalar bir kaba kırılır, içine biraz peynir atılarak biraz çırpılır. Kroketler bu bulamaca batırılır, çıkarınca galeta tozuna bulanır. Öte yandan zeytinyağı kızdırılır ve kroketler içine atılarak kızartılır, servis yapılmak üzere tabağa alınır.