



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KROKET

4 adet patates
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu (içi için)
3 yemek kaşığı galeta unu (dışı için)
Sıvıyağ (kızartmak için)
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra ezerek püre haline getirin. 2 yemek kaşığı galeta ununu, bir yumurtanın sarısını (akını dışında kullanacağız), tuzunu ve karabiberini ekledikten sonra elimizle yoğurarak şekil verin. Önce yumurta akına sonra una ve galeta ununa batırarak sıvıyağ eklediğimiz teflon tavada kızartarak servise hazır hale getirin.