PATATES KROKET

5 adet patates
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 kase un
1 adet yumurta sarısı
1 kase galete unu
Sıvı yağ
Tuz

Orta boy patatesleri haşlamak için bir tencereye yerleştirip haşlayın ve haşlanan patatesleri rendeleyin.
Üzerine 1 yumurtayı, unu, karabiberi, 2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peyniri ve kabartma tozunu ilave ederek güzelce yoğurun.
Elde ettiğimiz patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar alın ve istediğiniz şekli verin.
Patatesleri önce una, sonra çırpılmış yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayın.
Kızartma yapabileceğimiz derin bir tavaya sıvı yağı koyup kızmasını bekleyin.
Kızan yağa patatesleri atarak kızartın ve servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2021

© lezzetler.com tarif no:119774 • adı:Patates Kroket • gönderen:bahçıvan abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:43