



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKETİ

1 kilo patates
6 yumurta
50 gram tereyağı
bol zeytinyağı
yeteri kadar tuz, karabiber, un ve kurutulmuş ekmek tozu
1 fiske ceviz-i bevva

Patatesleri kabuklarıyla iyice yıkadıktan sonra büyükçe bir tencereye koymalı. Üstüne soğuk suyu doldurmalı. Bir kaşık da tuz serptikten sonra kabı ateşe oturtmalı. Patatesler haşlanınca kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli.

Patates püresini paslanmaz çelikten yapılmış bir tavaya boşaltmalı. Tuzunu, biberini ve bir fiske ceviz-i bevva'yi serpiştirdikten sonra küçük parçalara bölünmüş tereyağını katıp kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı.

Tahta bir kaşıkla karıştırarak püreyi iyice kuruyuncaya kadar ateşte tutmalı. Sonra kabı ateşten almalı. Tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken dört yumurtanın sarısını teker teker katmalı ve birincisi yedirilmeden ikincisini katmamalı. Dört yumurta sarısı da yedirildikten sonra tavadaki karışımı büyük ve yassı bir tabağa boşaltıp bir spatulayla bir parmak kalınlığından az olmayacak biçimde düzlemeli. Karışım soğuduktan sonra bunu istenilen biçimde (yuvarlak, oval, yassı ve yuvarlak biçimlerde) parçalara bölmeli. Servis vaktinden beş-on dakika önce kalan iki yumurtayla Öbür dört yumurtanın akını çukurca bir kapta bir tutam tuzla hafifçe çırpmalı.

Hazırlanmış olan patatesli parçaları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en sonunda da kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp içinde bol kızdırılmış zeytinyağı bulunan tel kafesli derin tavaya koyup nar gibi kızartmalı.

Ktır ktır olacak kroketleri iyice süzdükten sonra bir kızartmanın çevresine koymalı ve böylece sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Patates Kayganası için tıklayın](#)



Fotoğraf "şems" tarafından gönderildi. 12.03.2015