



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES KROKET

3 Adet Orta Boy patates
2 Adet Yumurta
1 Tatlı Kasığı Nisasta
2 Çorba Kasığı Ezilmiş Beyaz Peynir
3-4 Dilim Salam
1/2 Su Bardağı Un
1 Adet Yumurta Sarısı
1/2 Su Bardağı Galeta Unu
Tuz , Karabiber
Kızartmak İçin Sıvıyağ

3 adet patatesi hasladıktan sonra, rendeleyelim. Üzerine 2 yumurtayı, 1 tatlı kasığı nisastayı, karabiberi, 2 çorba kasığı ezilmiş beyaz peyniri, küçük küçük kesilmiş salamları ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice yoguralım. Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Yuvarlayarak, şekil verelim. Patates toplarını önce una, sonra çirpilmiş yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayalım. Derin bir tavada sıvı yağı kızdıralım. Patates toplarını kızgın sıvı yağda, tavayı arasıra sallayarak kızartalım. Fazla yağın süzülmesi için kâğıt mutfak havlusunun üzerine alalım. İlininca servis yapalım.