



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PATATES KROKET

<https://www.posta.com.tr>

3 tane büyük boy patates
Yarım su bardağı süt
10 tane hafif doğranmış ceviz
1 ay kaşığı pul biber
Galeta unu

Patatesi derin bir tencerede haşlayın.
Haşladığınız patatesi iyice ezin.
İçine patatesler katı kalacak şekilde süt ekleyin.
Haşlanmış patatesleriniz doğru kıvama geldiğinde içine ceviz ekleyin.
Bu aşamada isteğe bağılı olarak pul biber ve kaşar peynir de ekleyebilirsiniz.
Karışım galeta ununa batırın ve kızgın yağıda kızartın.
Kroketler kızarınca yağdan alarak servis edebilirsiniz.

