



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBON KAPLI PATATES KROKET

<https://www.mediashop.tv>

1 büyük torba (ort. 500 g) patates

Kroketi için:

400 g pişmemiş jambon

4 taze soğan

3 yemek kaşığı ekşi krema

100 g rendelenmiş çedar peyniri veya gouda

Her kroketi bir parça jambona sarın ve bunları Power AirFryer'a yerleştirin. Sepeti aşırı yüklemeyin.

Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.

Şimdi M tuşuna basın ve patates kızartması sembolüne gelene dek ilerleyin.

Açma kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 8 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 200 dereceye ayarlayın.

Pişirme süresi sona erdikten sonra kroketleri bir tabağa yerleştirin.

Peyniri ve taze soğanları sıcak kroketlerin üzerine koyun ve bunları daha sonra ekşi krema ile servis edin.

