



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MUTLU KROKET

2 adet orta boy patates  
2 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karbonat  
Kızartma yağı

Patatesler haşlanır ve soyulur. Ezme aparatıyla iyice ezilir. Yumurta eklenir, iyice karıştırılır. Un, karbonat, kimyon ve tuz eklenir. Hamur kıvamına gelmezse biraz un eklenebilir. Hamur iki naylon arasında, merdaneyle, yarım santim kalınlığında açılır. Sonra su bardağıyla yuvarlak kesilir. Yuvarlakların üzerine bıçak yardımıyla 2 göz ve bir ağız şekli yapılır. Tavaya yağ konur, ısınınca kroketler atılır ve pembe renkte kızartılır.