



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKET (FRANSA)

POMMES CROQUETTES

8 kiři için MALZEME:

5 adet iri patates (1 kg.)

2 yumurta sarısı

Tuz, az karabiber

Varsa az rende hindistancevizi

YAPILIŖI :

Patatesleri soyarak dörde bölünüz, yıkayıp bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurup tuz ilâve ederek otuz, otuz beş dakika kontrol ederek haşlayınız

Süzgece süzdürünüz, bekletmeden suyu süzölür süzölmez tekrar tenceresine koyup kapağını kapatınız, bir kaç dakika ağır ateşte rutubetini çekmesi için demlendirip ateşten alınız

Kalburdan veya püre makinasından geçiriniz, bekletmeden yumurta sarılarını, tuzu ve hindistancevizini ilâve edip karıştırınız (FAZLA KARIŐTIRMAYINIZ) çünkü, sulanır, yumuşar.

Hemen ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayınız (veya bir sıkma torbası ile oklava gibi uzun sıkınız)

Biraz soğuyunca üçer santim boyunda keserek evvelâ una, sonra hafif çırpılmış yumurtaya, sonra galetaya bulayıp arzu ettiğiniz zaman üzerini kapatabilecek kadar bol kızgın yağda iki üç dakika kızartıp servis ediniz.



Fotođraf "hızlı ve lezzetli" tarafından gönderildi. 02.12.2020