



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES KROKET

3 Adet Orta Boy patates
2 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Nişasta
2 Çorba Kaşığı 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 için:
Sıvıyağ

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