



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES KROKET

3-4 adet orta boy patates  
Yarım su bardağı un  
Yarım su bardağı galeta unu  
2 yumurta  
1 tatlı kaşığı nişasta  
2-3 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir  
1 yumurtanın sarısı  
Tuz  
Karabiber  
Kızartma yağı

Patatesleri iyice haşlayıp rendeleyin. Üzerine 2 yumurta, nişasta, karabiber, beyaz peynirleri ilave edin ve tüm malzemeyi iyice yoğurun.

Hamur kıvamına gelen patatesten ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ister yuvarlayarak isterseniz silindir şeklini verin. Şekil verdiğiniz topları önce una sonra çırpılmış yumurta sarısına, en sonunda da galeta ununa bulayın.

Derin bir tavada kızdırdığınız yağın içine una bulanmış topları yerleştirin ve ara sıra ters düz ederek kızartın.

