



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKET

4 adet patates
1 adet yumurta
1 ay bardađı kařar rendesi
Yarım ay bardağı un
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
1 su bardađı galeta unu
2 su bardağı ayçiçeği yağı

Patatesleri hařlayıp soyun.
Ardından rendeleyip tuz, karabiber, yumurta, un ve kaşar rendesiyle harmanlayın.
Hamur kıvamı alan patatesli harcı soğuması için 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.
Sođuttuđunuz patates püresini elinizle řekillendirip galeta ununa bulayın.
Ayçiçeđi yağını derin bir tencerede kızdırın.
Krokotleri yaşa atıp renkleri değişene kadar kızartın.
Kızaran krokotleri yağdan alıp kağıt havlunun üzerinde birkaç dakika dinlendirin.
Krokotlerinizi ketçap ve mayonezle servis edin.

