



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKET

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

Kroket yapımına önce patatesleri haşlayarak başlayın. Haşlanan patatesleri rendeleyin. Üzerine 2 yumurta, nişasta, karabiber, beyaz peynirleri ilave edin ve tüm malzemeyi iyice yoğurun. Hamur kıvamına gelen patatesten ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ister yuvarlak ister silindirik şekil verebilirsiniz. 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. Kroketleriniz hazır. Servis tabağına istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

