



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KROKETİ

1 kg. patates  
2 adet yumurta  
tuz  
karabiber  
1 su bardağı galeta unu  
Kızartma için sıvıyağ

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, ezilerek püre haline getirilir.  
1 adet yumurta eklenir, karabiber, tuz katılır, iyice yoğrulur.  
Harçtan köfte şeklinde parçalar yuvarlanır.  
Önce çırpılmış yumurtaya sonra galet ununa bulanır.  
Kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır.