



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES KROKET

4 adet orta boy patates  
2 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Bulamak için:  
1 kase un  
1 kase galeta unu  
2 adet yumurta  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvı yağ

Patatesleri güzelce yıkayıp haşlayın.  
Haşlanan patatesleri sıcak sıcak ezin.  
Püre haline gelen patateslerin içine tereyağını ve 2 adet yumurta sarısını ilave edip karıştırın.  
Pürüzsüz bir kıvam alınca nişasta ve baharatları ekleyip karıştırın.  
Püreyi sıkma torbasına alın. Kesme tahtasını streçle kaplayın.  
Üzerine püreyi şeritler halinde sıkın.  
Harcın dinlenip kıvam alması için 1 saat kadar dondurucuda bekletin.  
Dondurucudan aldıktan sonra istenilen büyüklükte şeritler kesin.  
Her bir parçayı önce una sonra yumurtaya ve galeta ununa bulayın.  
Dışının daha çıtır olması için tekrar yumurta ve galeta ununa bulayın.  
Kızdırılmış yağda kızartın.  
Yanına soslarla servis edebilirsiniz.

Not: Kızartma işlemini derin yağda gerçekleştirirseniz kroketler daha az yağ çekecek ve daha kıtır olacaktır.

