



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKET

4-5 adet haşlanmış patates
2 adet yumurta sarısı (akını bulamak için kullanacağız)
Karabiber (1 çay kaşığı kadar)
Pul biber (isteğe bağlı)
Kırmızı toz biber
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
60 gr. tereyağı
Bulamak için:
Yumurta akı
Un
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp rendeliyoruz. Püre haline gelen patateslerimize tereyağını, baharatları ve yumurta sarısını ilave ederek iyice karıştırıyoruz. Pütürsüz bir kıvam almasını sağlıyoruz. Son olarak rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilip karıştırıyoruz. Hazırladığımız patates harcını sıkma torbasına dolduruyoruz. Tabağımıza yapışmaması için pişirme kağıdı seriyoruz ve üzerine şeritler halinde patates harcından sıkıyoruz. Harcımızın dinlenmesi için yaklaşık yarım saat derin dondurucuda bekletiyoruz. Dondurucudan aldıktan sonra istediğimiz uzunlukta dilimler halinde kesiyoruz. Her bir parçayı önce una, sonra yumurta akına ve son olarak galeta ununa güzelce buluyoruz. Kızdırmış olduğumuz sıvı yağda her iki yüzeyini de çevirerek kızartıyoruz.

