



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KROKET

<https://www.karaca.com>

4 orta boy patates  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri  
2 yemek kaşığı doğranmış frenk soğanı  
2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
Panelemek için;  
1 kase un  
1 kase pane harcı panko veya galeta unu  
2 yumurta

Patatesleri soyduktan sonra eşit pişmeleri için aynı büyüklükte olacak şekilde doğrayın.

Derin bir tencerede kaynattığınız suya 2 kaşık tuz ekleyin. Kaynar suda patateslerinizi 10 dakika içleri de yumuşayana kadar haşlayın.

Yumuşadıktan sonra ilk buharı ve sıcaklığının çıkması için yarım saat kadar bekleyin, bu dinlenme aşaması şekil verirken istediğiniz kıvamı elde etmeniz için gerekli.

Tuz, karabiber, rendelenmiş parmesan ve tereyağı ekleyerek ezici yardımıyla ezin. Blender gibi kesici aletler kullanmamaya özen gösterin ve fazla karıştırmaktan kaçının. Patates kroket kaşarlı olmasını istiyorsanız bu adımda parmesan yerine kaşar kullanabilirsiniz.

En son aşamada doğranmış frenk soğanlarını ekleyin.

Patateslerinizi; baş parmak büyüklüğünde yuvarlak ve uzun olacak şekilde şekillendirin.

Şekillendir işleminden sonra sırasıyla; önce una, sonra yumurtaya, daha sonra pane harcına batırın. Tüm yüzeylerin kaplandığından emin olun. Patates kroket galeta unsuz olsun istiyorsanız panko kullanabilirsiniz.

Derin bir kızartma tenceresinde yağı kızdırın. Isınan yağa kroketlerinizi atarak dışları çıtırdayıp parlak sarı renk alana kadar yaklaşık 7 dakika kızartın.

