



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKET

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet büyük boy patates
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri iyice yıkayın ve kabuklarıyla birlikte tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve haşlayın. Patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika haşlayın.

Haşlanan patatesleri süzün, soğuması için bir kenara alın. Ardından kabuklarını soyun ve geniş bir kaba rendeleyin veya ezin.

Ezilmiş patateslere tereyağını ekleyin ve iyice karıştırın.

Rendelenmiş kaşar peynirini, unu, bir yumurtayı, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Hazırladığınız patates karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizle yuvarlayarak kroket şekli verin. Bir kabın içine bir yumurtayı kırıp çırpın. Bir başka kabın içine galeta ununu koyun.

Şekillendirdiğiniz patates kroketlerini önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayın.

Bir tencerede veya derin bir tavada sıvı yağı ısıtın. Kroketleri kızgın yağda altın rengi olana kadar kızartın. Her tarafının eşit şekilde kızardığından emin olun.

Kızaran kroketleri kağıt havlu serili bir tabağa alın, fazla yağın süzdürün.

Patates kroketleri sıcak olarak servis edin. Yanında ketçap, mayonez veya yoğurtlu bir sos ile servis edebilirsiniz.

