



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKET

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

4-5 adet orta boy patates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Muskat rendesi (isteğe bağlı)
Kaplama için:
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Sıcakken ezerek püre haline getirin. Ezilmiş patateslere tereyağı, un, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber ve muskat rendesi ekleyin. Yoğurarak ele yapışmayan bir kıvam elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ya da uzun ince çubuklar şeklinde şekil verin. Şekil verdiğiniz kroketleri önce una, ardından çırpılmış yumurtaya, son olarak da galeta ununa bulayın. Derin bir tavada sıvı yağ kızdırın. Kroketleri altın sarısı olana kadar kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Sıcak servis edin

Not: Patates kroket, köken olarak Fransız mutfağına ait bir yemektir. Fransızca'da croquette, "kıtır" veya "çıtır" anlamına gelir. İlk kez 18. yüzyılda Fransız şefler tarafından geliştirilmiş ve genellikle zengin sofralarda et yemeklerinin yanında garnitür olarak sunulmuştur. 19. yüzyılda ünlü Fransız şef Marie-Antoine Carême, kroketin tarifini detaylandırmış ve onu modern gastronomiye kazandırmıştır. Günümüzde ise en sevilen atıştırmalıklar arasında yerini almış durumdadır.

