



## PATATES KROKET

500 gr. patates  
1 adet yumurta  
3 yemek kaşığı un  
Galeta unu  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Patatesleri haşlayın. Yumurtaların sarısıyla akını ayırın. Patatesleri sıcakken soyun ve bir Borcam tencereye doğrayın, içine yumurta sarısını, unu, pul biberi ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırarak ezin. Patateslerden rulolar yapın. Yumurta akını çırpın, patatesleri yumurta akına ve galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın ve yağın süzerek servis yapın.

