



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES KROKET

Malzeme:

2 adet kırmızı soğan
2 adet kırmızı biber
2 adet sarı biber
2 adet kabak
2 adet patates
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
2 çorba kaşığı beyaz peynir
1/2 su bardağı Bizim Mutfak Un
1/2 su bardağı Galeta unu
Tuz
Karabiber
Kızartmak için :
Bizim Mısırözü Yağı

Patatesleri haşladıktan sonra rendeleyin. Üzerine 2 adet yumurtayı, nişastayı, karabiberi ve ezilmiş beyaz peyniri ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Kalan 1 adet yumurtanın sarısını iyice çırpın. Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayarak şekil verin. Patates toplarını önce una, sonra çırpılmış yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayın. Derin bir tavada sıvıyağı kızdın. Patates toplarını kızgın sıvıyağda, tavayı arasıra sallayarak kızartın. Fazla yağın süzülmesi için kağıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin. Diğer tarafta kırmızı soğanı ve renkli biberleri elma dilimi şeklinde doğrayın. Kabağın dış yüzeyini temizleyip verev olarak dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada kızartın. Kızarttığınız sebzeleri servis tabağına alın. Üzerine patates kroketleri yerleştirin.