



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KROKET

3 adet patates
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı beyaz peynir
Karabiber, tuz
1 çay bardağı un
1 çay bardağı galeta unu
2 adet yumurta sarısı

Rende patatesin üzerine, yumurta, nişasta, karabiber, beyaz peynir ve tuz ekleyip yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Un, yumurta sarısı ve galeta ununa bulayıp kızgın olmayan yağda kızartın.
