



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KROKET

3 adet patates (haşlanmış)  
2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı nişasta  
2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir  
3-4 dilim salam  
1/2 su bardağı un  
1 adet yumurta sarısı  
1/2 su bardağı galeta unu  
Yeteri kadar tuz  
Bir miktar karabiber (kızartmak için)  
Sıvıyağ

Patatesi haşladıktan sonra, rendeleyelim. Üzerine 2 yumurtayı, 1 tatlı kaşığı nişastayı, karabiberi, 2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peyniri, küçük küçük kesilmiş salamı ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice yoğuralım. Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Yuvarlayarak, şekil verelim. Patates toplarını önce una, sonra çırpılmış yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayalım. Derin bir tavada sıvı yağı kızdıralım. Patates toplarını kızgın sıvı yağda, tavayı arasına sallayarak kızartalım. Fazla yağın süzülmesi için kağıt mutfak havlusunun üzerine alalım. İliyinca servis yapalım



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.08.2022