



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KROKET

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 ay Kaşığı Ucuyla PUL BİBER
- 1 ay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 2 Bardak galeta unu
- 1 ay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 3 orba Kaşığı un
- 1 Adet yumurta
- 500 gr patates

Patatesleri haşlayın. Yumurta sarısıyla akını ayırın.Patatesleri sıcakken soyun. İçine yumurta sarısını,tuzu,pul biberi,karabiberi,unu ekleyin.Tüm malzemeyi karıştırarak ezin.Elinizi galeta ununa bulayıp Patateslerden rulo yapın.Yumurta akını ırıp patateslere bulayın.Kızgın yağda kızartın



Fotoğraf "hızlı ve lezzetli" tarafından gönderildi. 02.12.2020