



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKET PATATES

500 gram patates
3 adet yumurta
75 gram rende kaşar peyniri
100 gram galeta unu
50 gram un
3 tatlı kaşık tuz
2 tatlı kaşık karabiber
150 gram tereyağı
4 tatlı kaşığı kırmızı biber

Patatesleri haşlayın ve püre haline getirin. 1.5 Yumurta sarısı, 50 gram kaşar peyniri rendesi, tuz ve karabiber katıp hafif yoğurun. Hamuru parçalara ayırıp 1-2 cm. çapında yuvarlayın ve serçe parmağı uzunluğunda kesin. Kalan peynir ve yumurtayı karıştırın. Hamurları önce una, sonra peynirli yumurtaya daha sonra da galeta ununa batırıp kızgın yağda pembe rengi alana kadar kızartın.