



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KROKET

- 5 adet patates
- 1 su bardađı galeta un
- 1 tutam tuz
- 1/2 su bardađı un
- 1 tutam karabiber
- 1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri
- 2 adet yumurta
- 1/2 paket margarin

Öncelikle patateslerimizi iyice haşlayıp eziyoruz. Akabinde, daha önceden rendeleyerek hazırladığımız kaşar peynirimizi, yumurtamızı, un ve kara biber ile tuza ekleyip güzelce hepsini yoğuruyoruz. Akabinde, yoğurma işlemi bitince patateslerimizden toplar elde ediyoruz. Elde ettiğimiz patates toplarını güzelce galeta ununa buluyor ve kızartıyoruz. Akabinde, sıcak bir şekilde servis ile artık hazır hale geliyor.