



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KROKETLİ KANEPELER

1 yemek kaşığı margarin
1 su bardağına yakın un
500 gr patates
1 yumurta
1 çay bardağı süt
2 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
2 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 bardak galeta unu

Patatesleri haşlayıp püre haline getirelim. Yağ ile unu kavuralım, sonra sütü ilave edip karıştıralım. Patatesleri ve kalan malzemeyi ilave edip yoğuralım, şekil verelim dolapta bir iki saat bekletelim. 2 yumurtayı çırpalım, karışımı önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartalım.

