



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MÜCVER ÜZERİNDE PINAR PİLİÇ KROKET

- 1 paket Pınar Piliç Kroket
- 4 orta boy patates, haşlanmış ve soğumuş
- 2 adet çırpılmış yumurta
- Tuz
- 1/2 çay bardağı karabiber
- Kızartmak için ayçiçek yağı
- Üzerini Süslemek için:
- Maydanoz
- Sos:
- 3 çorba kaşığı Pınar Labne
- 3 çorba kaşığı Pınar Yoğurt
- 5-6 adet Çengelköy salatalık, kabukları ile birlikte ince rendelenmiş
- 2 diş sarımsak, ince rendelenmiş
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Haşlanmış patatesleri kalın tarafından rendeleyin. Bir kaseye koyun, çırpılmış yumurta, tuz ve karabiberle karıştırın. Teflon bir tavaya 4-5 çorba kaşığı sıvı yağ koyun. Yağ ısınınca 1 çorba kaşığı patates karışımını koyup iki tarafını çevirerek kızartın. Bu işlemi patates bitene kadar tekrarlayın. Sos malzemesinin tümünü birlikte karıştırın. Pınar Piliç Kroket'leri paketin üzerindeki tarife göre kızartın. Patates mücverleri bir tabağa dizin. Üzerlerine birer tatlı kaşığı sos koyun. Bir Pınar Piliç Kroket'i en üste yerleştirin. Maydanozla süsleyerek servis yapın.

