



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES KROKET

<https://www.elele.com.tr>

Haşladığınız patatesleri püre haline gelinceye kadar ezin. Pürenin içine rendelenmiş kaşar, yumurta sarısı, nişasta, galeta unu ekledikten sonra bir hamur elde edene kadar yoğurun. Tuzunu kontrol edin. Kaşar tuzlu ise eklemeyin. Hamurdan küçük parçalar alıp minik toplar yapın. Derin bir tencereye iki parmak olacak kadar ayçiçek yağı koyup kroketleri iyice ısınan yağda kızartın.

