



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES KROKET

5 adet orta boy patates (haşlanmış)
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
Yarım demet dereotu (incecik kıyılmış)
Yarım demet maydanoz (incecik kıyılmış)
1 ay kaşığı karabiber, tuz
Kızartmak için:
1 adet yumurtanın sarısı
1 su bardağı sıvıyağ

Patatesleri soyup, püre haline getirin. Üzerine un, yumurta, peynir, dereotu, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice yoğurun. Elinizle kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak mekik köfte şekli verin. Bir tasın içinde çırpılmış olan yumurta sarısına batırdığınız köfteleri kızgın yağda çevirerek kızartın ve servise sunun.