



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATESLİ KROKET

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

5-6 adet haşlanmış patates
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı patates nişastası
1 dolu yemek kaşığı un
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz, karabiber, kırmızı toz biber
Pane için:
1 su bardağı galeta unu
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Öncelikle patatesleri haşlayıp soyun. Pateteleri iyice soğuduktan sonra rendeleyin. Kıvamı cıvık olur, hamur tutmaz. Ardından yumurta, kaşar peyniri rendesi, nişasta, un, tuz ve baharatları ilave edilip yoğurun. Yumuşak bir kıvam ise biraz daha nişasta ilave edebilirsiniz. Elimizi hafif ıslatarak yuvarlar, silinidir gibi kroket şekli verilip tepsiye dizin. Buzdolabında iyice soğuyuncaya kadar dinlendirin. Kroketlerin tamamını galeta ununa bulayıp hazırlayın. Ayçiçeği yağın derin bir tencerede kızdırın. Kroketleri yağa atıp her iki tarafı altın rengi olana kadar kızartın. Bir tarafı pişince çevirin. Fazla çevirirseniz kroketler dağılır. Kızaran kroketleri kağıt havlunun üzerinde birkaç dakika dinlendirin. Kroketlerinizi ketçap ve mayonezle servis edebilirsiniz.

