



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATES KROKET



3 adet orta boy patates
1 adet yumurta
1 ay bardađı un
1 ay bardađı galeta unu
Yarım ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
zeri için:
1 ay bardađı galeta unu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Patatesler haşlanır. Sıcakken soyulur ve ezilir.
- # zerine yumurta, un, galeta unu, tuz ve karabiber ilave edilir.
- # Elle bütünleşene kadar yođrulur.
- # Harçtan küçük kayısı kadar parçalar alınır, silindir şekil verilir.
- # Kroketler önce galeta ununa bulanır, sonra derin sıvıyağda pembe renkte kızartılır.
- # Kağıt peçeteye çıkarılır. Ilık olarak servise sunulur.

Not: Arzuya göre kroket harcına az miktarda rende taze kaşar eklenebilir.