



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 çay bardağı un  
1 çay bardağı galeta unu  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 çay bardağı galeta unu  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

- # Patatesler haşlanır. Sıcakken soyulur ve ezilir.
- # Üzerine yumurta, un, galeta unu, tuz ve karabiber ilave edilir.
- # Elle bütünleşene kadar yoğrulur.
- # 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.