

Patates Kroket

Malzemeler

3 Adet Orta Boy patates
2 Adet Yumurta
1 Tatli Kasigi Nisasta
2 Corba Kasigi Ezilmis Beyaz Peynir
3-4 Dilim Salam
1/2 Su Bardagi Galeta Un
1 Adet Yumurta Sarisi
1/2 Su Bardagi Unu
Tuz , Karabiber
Kizartmak Icin Sivi yag

Yapilisi

Oncelikle 3 adet patatesi haslayin ve sonra, rendeleyelim. Uzerine 2 yumurtayi, 1 tatli kasigi nisastayi, karabiberi, 2 corba kasigi ezilmis beyaz peyniri, kucuk kucuk kesilmis salamlari ilave edelim. Tum malzemeyi kattiktan sonra iyice yoguralim. Patates hamurundan ceviz iriliginde parcalar koparalim. Yuvarlayarak, sekil verelim. Patates toplarini once una, sonra cirpilmis yumurta sarisina son olarak da galeta ununa bulayalim. Derin bir tavada sivi yagi kizdiralim. Patates toplarini kizgin sivi yagda, tavayi ara sira sallayarak kizartalim. Fazla yaginin suzulmesi icin kagit mutfak havlusunun uzerine alalim. Ilininca servis yapabilirsiniz afiyet olsun