

Patates Kroket

Malzemeler

2 adet patates

1 adet yumurta (sarisi kullanılacak)

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi pul biber

1 cay bardagi kasar peyniri rendesi

2 yemek kasigi misir nisastasi

Bulamak icin:

Galetu unu

Kizartmak icin:

Sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak patatesler haslanip rendelenir. Patatesleri kabuklari ile kesmeden butun olarak haslayin ki cok sulu olmasin. Patateslerin icine rendelenmis kasar peyniri, misir nisasta, yumurta, tuz, kirmizi biber ilave edilip iyice karistirilir. Eger elinize yapisirsa 1 kasik kadar un ilave edebilirsiniz. Daha sonra top ya da parmak sekline getirin. Galeta ununa bulayarak kizartin. Afiyet olsun..