

Patates Kroket

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 14/10

Püre patatesin peynirle şekillenip pane kaplamayla kızartılarak yapılır.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 2 su bardağı Sıyık yağ

Yapılışı

1. Ana malzemeleri ölçüp hazırlayılacak parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Sosu veya bağlayıcı olarak kaptaki 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek kıvamına kadar toparlayın.
4. Orta ateşte veya fırında kızartarak pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılımlı servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Şekil verdiğiniz kroketleri 20 dakika soğutun; kızartırken yağlımaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Ketçap veya sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta