

Patates Krokot

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 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 Yağ

Yapılışı

1. Haşlanmış patatesleri sıcakken, kaşar peyniriyle karıştırarak kurun.
2. Harçtan parmak şeklinde çubuklar yapıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
3. Krokotleri una, çırpmayı yumurtaya ve galeta ununa sırayla bulayın.
4. Kızartma yağda düşük ısıda altın renk alana kadar 4-5 dakika kızartın.
5. Fazla yağ aldıktan sonra kroketleri içi akışkan peyniri saklıyorsanız servis edin.

PÜF NOKTASI

Şekil verdiğiniz kroketleri 20 dakika soğutun; kızartırken yağlımaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Ketçap veya sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta