KİRAZ'IN MUTFAĞI

Airfryer Patates Kroket

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 dakika (haşlama ve dinlendirme dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Patatesi haşladıktan sonra buharını uçurup soğutuyoruz; dinlenen harç daha kolay şekil alır ve kaplaması çatlamaz.

Malzemeler:

- 500 g patates
- 1 yumurta sarısı
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım çay kaşığı sarımsak tozu
- Tuz ve karabiber
- Kaplama için 1 yumurta ve 1 su bardağı galeta unu
- Üzeri için 1 yemek kaşığı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: yumurta, süt ürünleri ve buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Sıcak patatesle şekil vermeyin; dinlendirmek kroketleri toparlar.

Yapılışı:

1. Patates harcı:

- Soyulmuş patatesleri tuzlu suda 15-18 dakika, çatalla ezilecek kadar yumuşayana dek haşlayın. Süzüp tencerede buharını uçurun.
- Ezilmiş patatesi ılıtın; yumurta sarısı, kaşar, un, sarımsak tozu ve baharatları karıştırın.

2. Kroketleri hazırlayın:

- Harcı buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Silindir kroketler yapın.
- Önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp kaplamayı bastırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Airfryer'da pişirin:

- Cihazı 200°C'de 3 dakika ısıtın. Kroketleri aralıklı dizip ince yağ sürün.
- 8 dakika pişirip nazikçe çevirin; altın rengi olana kadar 5-7 dakika daha pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dışı çıtır, içi sıcak ve yumuşak olmalıdır; sertçe çevirirseniz dağılabilir.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; airfryer'da ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı