



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT KROKET

500 gr. iri ve sert dokulu armut
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1 fincan süt
2 çorba kaşığı tozşeker
1 fiske tuz
1 ceviz kadar margarin
1 kahve kaşığı maya
Kızartma yağı

Armutları yıkayıp, kabuklarını soyup, rendenin iri gözünden geçiriniz.
Yağı, tozşekeri porselen bir kâseye koyup, karıştırınız.
Sonra yavaş yavaş yumurta sarılarını katıp, onunla da karıştırınız.
Sonra karışıma unu, toz halindeki mayayı, tuzu katıp, halloluncaya kadar karıştırınız.
Hazırladığınız bu karışıma armut rendesini de katıp, karıştırınız.
Ayırdığınız yumurta aklarını çarparak kar haline getirip onu, da sütü de karışıma ilâve edip, hepsini iyice karıştırınız.
Kızartma yağını derin bir kaba koyup, kızdırınız.
Hazırladığınız karışımdan küçük küçük yuvarlaklar yapıp, yağa koyunuz.
Her tarafı pembe renkte kızarınca kâğıt yayılmış bir kaba çıkarınız.
Yağı süzülenleri servis tabağına dizip, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.