



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATES SOSLU PARMAK KROKET

- 1 paket Banvit Parmak Kroket
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 3 adet büyük boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Yeşil salatalık (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağını ısıtıp, soğan ve sarımsağı katın. Orta ateşte, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek domatesleri ekleyin. Kısık ateşte ve kaşığın tersiyle hafifçe ezerek, 8-10 dak. pişirin. Tuz serpip, karıştırın.

Kroketleri kutusunun üzerinde önerildiği şekilde ısıtıp, domates sosu ve arzu ettiğiniz yeşil salata ile birlikte servis yapın.

