



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PEYNİRLİ KROKET

1 bardak süt
70 gr. tereyađı
150 gr. un
3 adet yumurta
80 gr. peynir
2 adet elma
35 ml. limon suyu
1 diř sarımsak
30 ml. zeytinyađı
1 dal nane
100 gr. ceviz
tatlı toz biber
Kızartma yağı
Tuz

Süt, tereyağı ve çok az tuzu beraberce kaynatın. Unu ekleyip bütünleşene kadar karıştırın. Hamuru bir kaba alın, hafif ılınca yumurtaları ekleyin, mikserle karıştırın, peyniri katın. Elmaları dörde bln, soyun ayıklayın, iri rendeleyin, limon suyu ile karıştırın. Sarımsağı ezin, zeytinyağı ile karıştırın. Cevizi, nane yapraklarını ince kıyın, bir kapta bütün elma malzemelerini karıştırın, tuz ve biberi ekleyin. Yağı kızdırın. hamurdan bir tatlı kaşığı parçalar olarak kızartın. Elma sosu ile servis yapın.