



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT KROKET

1 kase haşlanmış yoğurt
1 adet haşlanmış patates
2 adet yumurtanın sarısı
50 gr kaşar peyniri
Yeteri kadar un nişasta galeta unu
1'er çay kaşığı tuz, karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Haşlanmış nohutları püre haline getirin. İçine haşlanmış ezilmiş bir patates ve yumurta sarılarını ekleyin. Üzerine kaşar rendesi, un ve nişasta ekleyerek kıvamını ayarlayın. Tuz ve karabiber ekleyip top köfte gibi şekil verelim. Kroketlerimizi galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartalım.