



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ NOHUT KROKET

1 su bardağı haşlanmış nohut
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı galeta unu
100 gr. sert kaşar peyniri
1 yumurta
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Kızartmak için bolca sıvıyağ

Haşlanmış nohutları bir kaba alıp kabuklarını ayıklayın ve el blendırı ya da çatalla ezerek püre haline getirin. Üzerine 1 yumurta, un, galeta unu, tuz, karabiber ve kimyon ilave edip karıştırın. Peyniri rendenin ince tarafı ile rendeleyip nohutlu karışıma ilave edin ve tekrar karıştırın. Karışımından küçük parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayarak minik top köfteler hazırlayın. Yağı bir tavaya koyup kızdırın. Hazırladığınız nohut köftelerini kızgın yağa atarak pembeleşene kadar pişirin. Fazla yağın çekmesi için kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Üzerlerine kürdan batırıp sıcak olarak servis yapın.

