



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KROKET

500 gr patates
100 gr peynir
2 adet yumurta
1 adet limon
1 çorba kaşığı, karışık baharat (nane, fesleğen, kekik, mercanköşk)
2 çorba kaşığı, galeta unu
2 su bardağı hazır, domates suyu
Tuz
karabiber
Birkaç adet salata yaprağı
1 adet dilimlenmiş domates

Patatesleri kabuklarıyla haşlayıp soyun ve püre makinesinden geçirin. Püreyi derince bir kaseye koyun. Limonun kabuğunu rendeleyin. 1 çorba kaşığı baharat, ufalanmış peynir, yumurta, 1 tutam tuz, 1 tutam biber ve 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi ekleyin. Düzgün bir karışım olana dek karıştırın. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde yassılaştırın. Galeta ununa bulayarak yağlanmış bir fırın tepsisine yanyana dizin. Sıcak fırına vererek yaklaşık 5 dakika pişirin. Servis tabağını yeşil salata dilimleri ile döşeyin. Üzerine kroketleri, kenarına domates dilimlerini dizin. Domates suyu eşliğinde servis yapın.



Fotoğraf "yeni doğan" tarafından gönderildi. 11.12.2020