



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KROKET

Malzemeler:

1 adet tavuk göğsü
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2-3 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
1 su bardağı sıvıyağ
4-5 adet patates
3 adet domates
1 adet patlıcan
1 adet sivri biber
Tuz, karabiber, yenibahar

Yapılışı:

Ön hazırlık olarak tavuk göğsünü haşlayın. Eti kemiğinden ayırıp didikleyin. Küçük küçük doğrayıp içine 1 adet soğan rendesini ekleyin. Bayat ekmek içini ufalayın ve maydanozu kıyın. 2 adet yumurtayı kırıp, tuz ve baharatları ayarlayarak yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, parmak uzunluğunda köfteler hazırlayın. Köfteleri önce galeta ununa sonra çıpılmış yumurtaya sonra tekrar galeta ununa bulayıp kızartın. Biberi bütün olarak kızartın. Patlıcanları küp küp doğrayın. Tuz serpip karıştırın. 10 dk. sonra yıkayıp suyunu süzerek kızartın. Domatesleri yuvarlak dilimler halinde kesip, hafifçe kızartın. Köfteleri yanında kızarmış sebzelerle birlikte servis yapın.