



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEHİRİYE KROKET

1 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı su
1 dilim beyaz peynir
2 adet yumurta
3-4 çorba kaşığı galeta unu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Sıvıyağ

Küçük tencereye su ve tuz konur. Kaynamaya başlayınca şehriye atılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Soğumaya terk edilir. Yoğurma kabına şehriyeler atılır. Üzerine yumurtalar kırılır, ezilmiş peynir, kırmızı pul biber ve galeta unu eklenir. Sonra elle bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte gibi şekiller verilir. Derin ve sıcak yağda kıpkırmızı olacak vaziyette kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.