



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIĞI KROKET

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

Yarım lt süt,
5 çorba kaşığı un,
300 gr konserve ton balığı,
50 gr tereyağı,
1 demet maydanoz,
3 yumurta,
1 tutam cevzi bevva,
yeteri kadar karabiber ve tuz,
1,5 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı:

Sıcak süt, cevzi bevva, 2,5 çorba kaşığı un ve tereyağıyla bir beşamel sos hazırlanır. Beşamel sos ateşten alınır alınmaz, ince kıyılmış maydanoz, ince tel süzgeçten geçirilmiş ton balığı ve bir yumurta katılır, bir yandan karıştırılır, iyice karıştıktan sonra, zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üstüne boşaltılır ve spatulayla bir parmak kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca üçgen parçalara bölünür ve una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulandıktan sonra sıcak yağda iki yanı da nar gibi olacak şekilde kızartılır. Kevgirle yağın süzdürerek alınır, servis tabağına konur ve sıcak sıcak servis yapılır.