



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTIN KROKET

Haşlanmış yumurta
Salam
Biber
Salça ya da ketçap
Kimyon
Galeta unu

Haşlanmış yumurtaları ikiye bölüp ortadaki sarısını dikkatlice çıkarın. Sarıları, minik minik kestiğiniz salam, biber, kimyon ve salçayla karıştırıp tekrar yumurtaların içine doldurun. Ardından birleştirip bir yumurta haline döndürün. Bunu önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak pembeleşene kadar kızartın.

