



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALTIN KROKET

### MALZEMELER

- 4 katı haşlanmış yumurta
- 60 gr. ince kıyılmış salam (dilediğiniz cesit)
- 150 gr. (½ su bardağı) tereyağ
- 1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı ketçap
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

### YAPILIŞI

Yumurtaları boyuna ikiye bölünüz ve sarılarını çıkarıp orta büyüklükte bir kaseye koyunuz, beyazlarını bir kenara bırakınız. Yumurta sarılarına salami, tereyağının yarısını, kıyılmış taze soğanı, kekiği, ketçabı, 1 yumurtayı, tuzu ve biberi katınız. Tahta bir kaşıkla karışımı pütürüksüz olana kadar karıştırıp ezerek kremamsı bir hale getiriniz. Karışımı yarım yumurta beyazlarının içine doldurup beyazları birleştiriniz. (Yarımların birbirine tam yapışması gerekmez.) İkinci yumurtayı küçük bir kasede çatalla çırpınız. Doldurulmuş yumurtaları önce çırpılmış yumurtada, sonra galeta ununda yuvarlayınız. Orta büyüklükte bir tavada kalan tereyağını eritiniz; doldurulmuş yumurtaları tavaya yerleştirip 5 dakika, kızarana kadar, pişiriniz. Bir kevgirle yumurtaları tavadan alınız ve ısıtılmış bir tabağa dizip hemen servis ediniz.

[ML® Altın Madalya için tıklayın](#)