



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN KROKETLER

4 katı haşlanmış yumurta
60 gr Mortadella salamı (ince kıyılmış)
150 gr (1/2 su bardağı) tereyağı
1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı ketçap
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber.
4 çorba kaşığı galeta unu

Yumurtaları boyuna ikiye bölünüz ve sarılarını çıkarıp orta büyüklükte bir kâseye koyunuz, beyazları bir kenara bırakınız. Yumurta sarılarına salamı, tereyağının yarısını, kıyılmış taze soğanı, kekiği, ketçabı, 1 yumurtayı, tuzu ve biberi katınız.

Tahta bir kaşıkla karışımı pürüksüz 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 kâsede çatala çırpınız. Doldurulmuş yumurtaları önce çırpılmış yumurtada, sonra da 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.