



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KROKET

MALZEMELER

1 su bardağı süt
3 yemek kasığı un
250 gram haslanmış balık
2 yemek kasığı sıvı yağ
yarım demet maydanoz
2 yumurta
yarım çay kasığı hindistancevizi rendesi
tuz, karabiber, galeta unu

YAPILIŞI

Haslanmış balıkların deri ve kılçıklarını ayıklayın. Didikleyin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın ve çok ince kiyin. Bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Unu ilave edin. Devamlı karıştırarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar pisirin. Atesten alınca hindistancevizi rendesini, balıkları, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanın birini ilave edin. Karıştırıp sogumaya bırakın. Karışım iyice soguduktan sonra küçük parçalar alın. Elinizle köfte şekli verin, önce una sonra çirpilmis yumurtaya en son da galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartın.

[ML® Balık Kotlet için tıklayın](#)