



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI PEYNİRLİ KROKET

1 bardak süt  
70 gr. tereyađı  
150 gr. un  
3 adet yumurta  
80 gr. peynir  
2 adet elma  
35 ml. limon suyu  
1 diř sarımsak  
30 ml. zeytinyađı  
1 dal nane  
100 gr. ceviz  
tatlı toz biber  
Kızartma yağı  
Tuz

Süt, tereyağı ve çok az tuzu beraberce kaynatın. Unu ekleyip bütünleşene kadar karıştırın. Hamuru bir kaba alın, hafif ılınca yumurtaları ekleyin, mikserle karıştırın, peyniri katın. Elmaları dörde bln, soyun ayıklayın, iri rendeleyin, limon suyu ile karıştırın. Sarımsağı ezin, zeytinyağı ile karıştırın. Cevizi, nane yapraklarını ince kıyın, bir kapta bütün elma malzemelerini karıştırın, tuz ve biberi ekleyin. Yağı kızdırın. hamurdan bir tatlı kaşığı parçalar olarak kızartın. Elma sosu ile servis yapın.