



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ NOHUTLU KROKET

300 gr nohut, haşlanmış
250 gr dana kıyma
15 gr dolmalık fıstık, iri kıyılmış
15 gr İçim Kaşar Peyniri, rendelenmiş
40 gr köy ekmeği
1 adet soğan, rendelenmiş
1 adet yumurta
1 bardak İçim Süt
Bir tutam maydanoz, doğranmış
Bir tutam taze nane, doğranmış
10 gr galeta unu
1 çorba kaşığı İçim Yoğurt
Kızartmalık yağ
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

İçim Sütle ekmekleri ıslatın. Biraz bekledikten sonra ekmekleri iyice sıkın. Dana kıymasını bir kaba alıp ekmeği, soğan, İçim Kaşar Peyniri, dolmalık fıstık, bir tutam tuz ve karabiberle karıştırın. Nohutları yumurta, bir tutam tuz, karabiber, taze nane ve maydanoz ile birlikte blender'dan geçirin. Karışımı kıymaya ilave edin. Pürüzsüz hale gelene kadar yoğurun ve iki saat buzdolabında dinlendirin. Karışımı buzdolabından çıkarın. Yaklaşık 2 cm çapında ve 4 cm uzunluğunda küçük yuvarlaklar haline getirin. Bu mini hamurları galeta ununa bulayıp kızgın yağda 3-4 dakika kızartın. Kızaran kroketleri kağıt havlu üzerine alın. İçim Yoğurdu bir kasede sızma zeytinyağı, bir tutam tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve nane ile karıştırın. Kroketleri İçim Yoğurt sosuyla birlikte servis edin.

