



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FENER BALIĞI KROKET

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 su bardağı kasar peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
100 gram haslanmış fener balığı
Tuz
2 adet yumurta
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Tavaya 2 çorba kaşığı tereyağını alın. Üzerine bir buçuk su bardağı unu sürekli karıştırarak ilave edin. Un pembeleşmeye başladığında 1 çay bardağı sütü ve 1 su bardağı kasar peyniri rendesini ekleyin. Çok kısık ateşte 5 dakika pisirin. Sonra 1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesini, haslanmış fener balığını ve tuzu ilave edin. Atesin üzerinden aldıktan sonra soğutun. Malzemeler özlesene dek yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın.