



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FENER KROKET

2 kişilik
2 çorba kaşığı tereyağı
Bir buçuk su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
100 gram haşlanmış 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 kaşar peyniri rendesini ekleyin. Çok kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sonra 1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesini, haşlanmış fener balığını ve tuzu ilave edin. Ateşin üzerinden aldıktan sonra soğutun. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın.