



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FRANSIZ KROKETİ

500 gr. un  
3 yumurta  
125 gr. tereyađı  
1 kahve kaşığı portakal suyu  
125 gr. pudra şekeri  
150 gr. badem

Bademleri sıcak su içerisinde bırakınız. (Kabuklarının kolayca çıkması için)  
Kabuklarını çıkarınız ince ince kesiniz.  
Fırında pembeleştiriniz.  
Çukur bir kap içine yumurtaları kırınız ve çarpınız.  
Sırası ile un, şeker, tereyağı ilâve ediniz.  
Bu karışımı yarım saat kadar yoğurunuz.  
Portakal suyu bademleri ilâve ediniz.  
6 cm. genişliğinde ve 2 cm. kalınlığında bantlar yaparak tepsiye diziniz.  
Çok sıcak fırında 15 - 20 dakika pişiriniz.

Not: Bu lezzetli kroketi uzun süre kavonoz veya teneke kutu içinde saklayabilirsiniz. Tazeliđini muafaza eder.

---