



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜMÜŞ BALIĞI KROKET

100 gr gümüş balığı  
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
1/2 su bardağı süt  
60 gr (1/2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 yumurta (hafifçe çırpılıp 1 çay kaşığı zeytinyağı katılmış)  
100 gr (1 su bardağı) galeta unu  
3 çorba kaşığı rafine yağ

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince tencereyi ateşten alıp, tahta kaşıkla unu katarak pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Sürekli karıştırarak, azar azar sütü ekleyiniz. Sütün hepsi bitip sos tamamen pürtüksüz olunca, tencereyi yeniden ateşe oturtarak rendelenmiş peynir, tuz, biber ve limon suyunu katınız. Karıştırarak 3-4 dakika pişirip, gümüş balıklarını ekleyiniz.

Tencereyi ateşten alıp içindekileri bir kaseye boşaltarak ılıtınız. İllıktan sonra kaseyi buzdolabına koyup 1 saat, tamamen soğuyuncaya kadar bekletiniz.

Kaseyi buzdolabından çıkarıp içindeki karışımı unlanmış bir tezgaha alınız. Ellerinizi de unlayıp karışımdan küçük toplar yapınız. İçine zeytinyağı karıştırılmış yumurtayı küçük bir kaseye, galeta ununu başka bir küçük kaseye koyunuz. Hazırladığınız küçük topları önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayınız.

Büyük bir tavada 3 çorba kaşığı rafine yağı orta ateşte kızdırınız.

Küçük topları içine atıp 5-6 dakika, her tarafı nar gibi olana kadar kızartınız.

Kroketlerinizi tavadan alıp, kağıt peçetelerin üstünde yağlarını süzdürerek hemen servis ediniz.