



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM PARMAĞI KROKET

- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 100 gr (3/4 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı toz hardal
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
- 90 gr (1 su bardağı) kuru ekmek içi
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı rafine yağ

Orta boy bir kasede soğan, peynir, taze ekmek içi, maydanoz, kekik, tuz, biber, hardal ve yumurta sarısını çatalla karıştırınız.

Ellerinize karıştırmaya 8 sosis biçimi verip, her birini önce una, sonra yumurta akına batırıp, kuru ekmek içinde yuvarlayınız.

Büyük bir tavada rafine yağ ve tereyağı orta ateşte kızdırıp, kroketleri arasına döndürerek 5-8 dakika, her tarafları nar gibi olana kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp kroketleri sıcak bir servis tabağına aktararak, hemen servis ediniz.