



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK KROKET

1,5 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
250 gram haşlanmış ıspanak
250 gram beyaz peynir
2 orba kaşığı parmesan peyniri
1 diř dövölmüş sarmisak
2 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğı
2 dal taze soğan
1 orba kaşığı kıyılmış dereotu
2 adet yumurta
2 su bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Sosu için:
1 su bardağı yoğurt
2 orba kaşığı kıyılmış taze nane
2 orba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Pirinci 4 su bardağı suda haşlayıp süzün ve bol su ile çalkalayın. Daha sonra büyük bir kaba alıp üzerine, ıspanak, beyaz peynir, parmesan peyniri, dereotu, yumurta, sarmisak, rendelenmiş limon kabuğı, ince kıyılmış taze soğan, dereotu, tuz ve karabiberi ekleyip iyice yoğurun. Elinizi yıkayıp ıslakken harcı 18 parçaya ayırın. Ara sıra elinizi ıslatarak her parçaya kroket şekli verin. Birbirine değmeyecek şekilde bir tepsiye dizip oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Başka bir tepsiye yağlı kağıt yayıp, galeta ununu dökün. Çukur bir kapta yumurtaları çırpın. Kroketleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Daha sonra kızgın sıvıyağda kızartın. Sosu için, yoğurt, kıyılmış nane, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırıp kroketle birlikte servis yapın.