



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KROKET

Eyüp Sevinç

- 1 + ½ su bardağı pirinç
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 4 adet yumurta
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 adet taze soğan
- 2 su bardağı ıspanak
- 1 yemek kaşığı taze dereotu
- 2 su bardağı galeta unu
- Kızartmak için:
- 2 su bardağı sıvıyağ
- Yoğurt sosu için:
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı taze nane
- Tuz
- Karabiber

Derin bir karıştırma kabına haşlanmış pirinç, beyaz peynir, 2 adet yumurta, dövülmüş sarımsak, limon kabuğu rendesi, ince doğranmış taze soğan, haşlanmış ıspanak ve ince kıyılmış taze dereotunu koyun. Malzemeleri iyice karıştırın. Karışımdan 16 parça kopartın. Elinizle yuvarlayıp kroket şekli verin. Kroketleri bir tepsiye yerleştirip 30 dakika bekletin. Galeta ununu düz bir servis tabağına boşaltın. Geriye kalan yumurtaları kâsenin içerisine kırıp çırpın. Kroketleri önce yumurtaya sonra da galeta ununa batırın. Kroketleri tekrar tepsiye yerleştirip buzdolabında 30 dakika bekletin.

Yoğurt sosu için;

Yoğurt, ince kıyılmış nane, tuz ve karabiberi bir kâseye koyup iyice çırpın.

Kızartmak için;

Tavaya sıvıyağı yağ koyup iyice kızdırın. Kızan yağın içerisine kroketleri atıp altın sarısı renk alınca kadar kızartın. Kızarttığınız ıspanaklı kroketlerin yağını süzdürüp servis tabağına alın. Üzerlerine naneli yoğurt sosunu döküp servis edin.



