



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KROKET

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo sakız kabağı (İsteyenler balkabağıyla de yapabilirler. O vakit balkabağını küçük parçalara doğrayıp haşlamalı. Sonra suyunu iyice süzmeli),
300 gram lor peyniri veya tulum peyniri,
100 gram sosis salam veya jambon,
150 gram rendelenmiş kaşer peyniri veya parmesan peyniri,
50 gram sadeyağ,
4 yumurta,
birkaç yaprak adaçayı,
bir dal biberiye otu,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1/2 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Kabakların kabuklarını kazdıktan sonra bunları rendelemeli. Buna ince delikli süzgeçten geçirilmiş lor peynirini ve kıyılmış sosisi katmalı. Bir bütün yumurtayla iki yumurta sarısını bunların üzerine kırdıktan sonra rendelenmiş peyniri serpiştirmen. Tuzlayıp biberledikten sonra tahta bir kaşıkla iyice karıştırıp karışımı birbirine iyice bağlamalı.

Derin bir tavaya zeytinyağıyla sadeyağı koymalı. Adaçayı ve biberiye yapraklarını da tavaya attıktan sonra kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı.

Kabaklı karışımdan çorba kaşığıyla parçalar almalı bunları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya (bir bütün yumurtayla iki yumurta akı) en sonunda kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı, kızgın yağa atmalı. Kroketlerin her yanı nar gibi kızarıncaya bunları kevgirle iyice süzerek tavadan almalı ve servis tabağına almalı, sıcak sıcak servis yapmalı.