



KAŞAR KROKET

2 cm. kalınlığında dilimlenmiş 5 adet kaşar peyniri (kişi sayısına göre artırabilirsiniz)

Un

Galeta unu

1 adet yumurta

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Kaşar peynirini dilimliyoruz. Yumurtaı bir kaba kırıp iyice çırpıyoruz. Başka kaplara da un ve galeta unu koyuyoruz. Dilimlediğimiz kaşar peynirini önce una, ardından yumurtaya, son olarak galeta ununa bulayıp tabağa alıyoruz ve buzlukta 10 dakika bekletiyoruz. Bu sürenin sonunda tavaya sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Krokotleri kızgın yağda kızartıp fazla yağının gitmesi için havlu kağıt üzerine alıyoruz. Sıcak sıcak servis yapıyoruz.

