



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFAL KROKET

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet patates
1 su bardağı süt
1 kilogram haşlanmış kefal
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet taze soğan (yalnızca yeşil kısımları)
2 adet yumurta
½ çay kaşığı kakule
½ çay kaşığı karanfil tozu
½ çay kaşığı kişniş
½ çay kaşığı tarçın
½ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı tuz
½ su bardağı su
Galeta unu
Kızartmak için sıvı yağ

Patateslerin kabuklarını soyup haşlayın. Haşlanan patatesleri çatal yardımıyla ezin. Üzerine tereyağı ve sütü ekleyin, çatal yardımıyla ezmeye devam edin. Küçük küçük parçalar halinde kestiğiniz kefal, patatesli karışıma ekleyin. Soğanların yeşil kısımlarını da minik minik doğrayıp ilave edin. Ardından tüm baharatları ve tuzu bu karışımın üzerine serpin, iyice yoğurun.

Karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Ayrı bir kasede yumurta ve suyu karıştırın. Sıvı yağı tavada kızdırın. Kroketteri önce yumurtalı karışıma sonra galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Dereotu ve maydanoz ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

