



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKET DOLMASI

Elif Korkmazel

3 adet patates
15-20 adet mantar
1 adet soğan
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
1/2 demet maydanoz
4 orba kaşığı un
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp ezin. Doğranmış soğanları yağda kavurun. zerine halka halka doğranmış havuçları katıp beş dakika soteleyin. Kıyılmış mantarları da ekleyip harlı ateşte iki dakika daha pişirin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katıp soğumaya bırakın. Patateslere un, yumurta ve tuz ekleyip yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın. Ortasına iç harçtan koyup yuvarlayarak köfte şekli verin. Bol kızgın yağda kızartın.