



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KROKET KANEPE

Rabia Durak - Afyon

Malzemeler:

200 g Feast Patates Kroket

200 g Feast Sebzeli Kroket

150 g Feast Milföy

200 g süzme yoğurt

100 g maydanoz

200 g sıvı yağ

Kürdan

Hazırlanışı:

Feast Patates ve Feast Sebze Kroketlerimizi kızgın yağda kızartıyoruz. Bir adet milföyden, irice bir su şişesi kapağıyla yuvarlak parçalar kesip onları da kızartıyoruz. Kızarmış kroketlerimizi parmak kalınlığında dilimliyoruz. İlk önce bir adet milföy sonra sebze kroket sonra yine bir adet milföy ve sonra dilimlediğimiz patates kroketten bir adet ve e son da bir adet daha yuvarlak kızarmış milföyü kürdandan geçiriyoruz. Çok az su ile ezdiğimiz yoğurda bandırıyoruz. Rondoda çok ince kıyılmış maydanoz içinde yuvarlıyoruz. Kroket kanepelerimiz servise hazır.

---