



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZARELLA KROKET

Cemile Demir

500 gram mozzarella peyniri (Yoksa hellim peyniri olur)

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı roudoda çekilmiş bayat ekmek

Sarımsak tozu (Baharatçılarda bulabilirsiniz)

Karabiber

Kekik

Tuz

3 kaşık süt

Sıvıyağ

Peyniri eni 2 cm parçalar halinde keselim. Yumurtayı sütle çırpıp, tuz atıp bir tabağa koyalım. Unumuzu ayrı bir tabağa yayalım. Son olarak başka bir tabağa baharatlarımızla harmanladığımız ekmek kırıntılarımızı koyalım. Peynir dilimlerimizi önce una, sonra yumurtaya ve en son ekmek içine bulayalım. Ekmek kırıntısı bulanmamış yeri kalmasın. Yağlı kağıt serdiğimiz bir tabağa koyup buzdolabında 20 dakika bekletelim ve ızgın yağda kızartıp kağıt havluya çıkaralım.

