



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT KROKET

- 1 Paket Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Adet palamut
- 1 Su Bardağı bulamak için un
- 1 Adet yumurta
- 8 Dal Dere otu
- 1 Diş sarımsak
- 10 Dal maydanoz
- 3 Dal taze soğan
- 1 Su Bardağı galeta unu

Ayıklanmış ve yıkanmış palamutu haşlayın.derisini sıyrıp ince ince kıyın.içine kıyılmış taze soğanın yeşil soğanların yeşil kısımlarını .sarımsak dereotu,maydanos un tuz karabiber,kimyon ve kişniş ekleyin.tüm malzemeyi iyice yoğurun,harçtan küçük parçalar koparıp elinizle yuvarlayın önce una sonra çırpılmış yumurtaya en sonda galeta ununa bulayın.ve eritilmiş sana yağda kızartın.sıcak servis yapın.