



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KROKET

150 gram peynir (kaşer, beyaz, gravyer, parmesan ve benzeri gibi...)  
50 gram sadeyağ,  
100 gram un,  
1 beyaz mantar,  
3 yumurta, yeteri kadar zeytinyağı,  
1/2 bardak kurutulmuş ekme k tozu,  
1  imdik cevz-i bevva,  
bir tutam karabiber,  
yeteri kadar tuz,  
1/2 litre süt,  
50 gram rendelenmiř kaşer peyniri.

Peyniri tavla zarı iriliğinde k c k parçalara doğrayın. Mantarın sapındaki topraklı bölümü kestikten, zarını çıkarıldıktan sonra bunu önce dilimleyin, sonra da k c c k parçalara b l n. Süt. 50 gram un. yağ, karabiber, cevz-i bevva ve yeteri kadar tuzla bir beşamel salçası hazırlayın. Beřamel salçasının kabını ateşten indirince salçayı çabuk çabuk karıştırarak içine önce rendelenmiş peyniri, sonra mantar ve peynir parçalarını, en sonunda da bir yumurtayı katın. Karışım birbirine iyice karıştıktan sonra bunu zeytinyağına bulanmiş mermerin üstüne boşaltın. Spatula ile bir parmak kalınlığında olacak biçimde yayın ve soğumaya bırakın. Mermerin  zerindeki karışım ılıkken bunları istediğiniz biçimlere göre kesin ve böylece soğumaya bırakın. Servis vaktinde on dakika önce kroketleri sırasıyla una,  rpilmiř yumurtaya ve kurutulmuş ekme k tozuna bulayıp sıcak yağa atın ve iki yanlarını da nar gibi kızartıp servis yapın.

