



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİR KROKETİ

300 gr tulum peyniri (ufalanmış)  
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
6 çorba kaşığı un  
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber  
1 yumurtanın sarısı  
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi  
1-2 su bardağı rafine yağ  
1 çay kaşığı tuz

Tulum peynirini tahta bir kaşığın tersiyle ezerek, süzgeçten geçiriniz. Yağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritiniz. Unu koyup sürekli karıştırarak, 2 dakika kavurunuz. Tencereyi ateşten alıp sürekli karıştırarak sütü ekleyiniz.

Bütün sütü katıp, pürüzsüz bir bulamaç elde edince, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz.

Sürekli karıştırarak kaynatınız.

Sos kaynayıncaya, tencereyi ateşten alıp, biber ve pul kırmızıbiberi katarak bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Karışım ılıncaya, bir kaseye aktararak, yumurta sarısını ve süzgeçten geçirdiğiniz tulum peynirini ekleyerek, kaseyi buzdolabında soğutunuz.

Kaseyi buzdolabından alıp, ellerinizi unlayınız. Kasedeki bulamaçtan, ceviz büyüklüğünde parçalar alarak,

unlanmış bir tahtada yuvarlayınız. Kroketleri önce çırpılmış yumurtaya batırarak, sonra ekmek içinde yuvarlayınız.

Derin bir tavaya 1 su bardağı rafine yağ koyunuz. Tavayı harlı ateşte kızdırarak, peynir kroketlerinden bir kaç tane

koyarak 1 dakika, her yanları nar gibi ve gevrek olana kadar kızartınız. Kızaran kroketleri delikli kepekle

çıkartarak, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz. Kalan kroketleri de aynı biçimde kızartarak, (gerekliyse

tavaya kalan yağdan ekleyiniz) kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürünüz. Bütün kroketler kızarıncaya, üstlerine

tuzu serpip, servis ediniz.