



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ KROKET

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
galeta unu
3 bardak et suyu
5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
kızartmak için sıvı yağ
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede sıvı yağı eritilir. Buna pirinç ilave edilir ve kavrulur. Sonra üzerine sıcak et suyu döküp suyunun çekmesi beklenir. Et suyunu çeken pirince kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekleyip bir kenarda bekletilir bu arada iki yumurta çırpılır ve pirince ilave edilir. Hamur haline getirilir ve küçük toplar yapılır, galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartılır. Tercihen yanında kızartılmış tavuk ile servis yapılabilir.