



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYA KROKET (GELİBOLU ÇANAKKALE)

<https://www.gelibolukaymakamligi.com>

Malzemeler

- 1 Kutu Sardalya
- 6 Dilim Kepekli Tost Ekmeđi
- 1 Adet İnce Doğranmış Arpacık Soğanı
- 2 Yemek Kaşığı Mayonez
- 1/2 Çay Kaşığı Curry Tozu
- Az Çırpılmış 2 Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Süt
- 1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ

Tarifi

Tost ekmeğlerinin kenarlarını düzgünce keserek çıkarın. Derince bir kap içinde ezdiğiniz sardalyaların üzerine mayonezi, soğanı, ve curry tozunu ekleyerek iyice karıştırın.

3 Dilim ekmeğin üzerine bu karışımı sürdükten sonra diğer dilimleri üzerine kapatın, hafifçe bastırın. Her sandviçi 3 eşit parçaya düzgünce bölün.

Sandviç parçalarını bir kase içinde karıştırdığınız yumurta ve süte batırın. Kızgın yağda her iki tarafı altın sarısı oluncaya kadar kızartın.