



SEBZELİ KROKET

<https://acunn.com>

1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
2 adet pırasa (beyaz kısmı)
1 yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı kaşar
Sosis veya salam (isterseniz)
Tuz
Kızartmak için:
Mısır unu
Yumurta
Sıvı yağ

Kabak, havuç ve patatesi rendeleyin.
Pırasayı ince ince doğrayın. Üzerine çok az su koyup haşlayın.
Kaşarı rendeleyin.
İsterseniz sosisi rendeleyerek ekleyin.
Haşlanmış sebzelerin suyunu süzün.
Tüm malzemeleri karıştırın.
Yaklaşık yarım saat dolapta bekletin.
Yumurtayı çirpin.
Beklettiniz hamura elinizle şekil verin.
Önce yumurtaya sonra mısır ununa bulayarak kızartın.
Sebzeleriniz orta büyüklükteyse un miktarını daha az koyabilirsiniz.
Harç ilk önce yumuşak oluyor, mısır ununa bulayınca biraz daha kıvamlı oluyor. Kızartınca ktır ktır oluyor.
Çocuklara ve sebze yemeyen kişilere rahatlıkla yapabilirsiniz. Fazla gelince yumurta ve mısır ununa bulayarak dolaba da kaldırabilirsiniz.



