



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE KROKET

3 adet patates
1 adet kabak
1 demet soğan
1 su bardağı kaşar peyniri
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
1,5 su bardağı un haline getirilmiş beyaz fıstık
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patatesleri haşladıktan sonra rendeleyin.
Kabağı da rendeledikten sonra suyunu sıkın.
Soğanın yeşil yapraklarını doğrayın.
Kaşar peynirini rendeleyin.
Derin bir kapta patates, kabak, yeşil soğan, kaşar peyniri, yumurta, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.
Ceviz büyüklüğünde toplar yaparak fıstığa bulayın.
Sıvıyağda kızartarak sıcak olarak servis yapın.

