



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMUN KROKET

1 adet somun ekmek  
2 adet yumurta  
1 su bardağı rende kaşar  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı tuz  
Süt  
Un  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Bayat ekmeğın içi çıkarılır. Üzerine 2 adet yumurta kırılır. Çok yumuşak olmayacak kadar ılık süt ilave edilir. Sonra tuz, toz biber, kaşar eklenir. Toplanmasına katkıda bulunmak için az un da ilave edilebilir. Hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır, top şekli verilir, bastırılır. Tavaya bol yağ konur. Kroketler altın rengini alana kadar kızartılır.