



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN ETLİ KEREVİZLİ KROKET

2 adet kereviz
5 adet patates
200 gr sülüneti kuşbaşı doğranmış
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurtanın sarısı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı mısır unu
1 çorba kaşığı un
kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Pane için:
1 kase galeta unu
2 adet yumurta

Kerevizleri soyup doğrayın ve kararmaması için limonlu suda bekletin. Patatesleri soyup doğrayın. Süzölmüş kereviz ve patatesi yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Çatalla ezin. Tereyağını tavada ısıtıp sülün etini suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin.

Yumurta sarıları, un, mısır unu, peynir ve tuzu ekleyip karıştırın. Sülün etini ilave edip harmanlayın. Hamurdan limon iriliğinde parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak yassılaştırın. Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda iki taraflı kızartın.

