



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KROKET

3 adet tavuk göğsü,
2 çorba kaşığı margarin,
1 çorba kaşığı un,
3/4 su bardağı süt,
yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
3 adet yumurta sarısı,
tuz,
karabiber.
Kızartmak için:
2 buçuk su bardağı galeta unu,
2 adet yumurta,
sıvı yağ

Tavuk etini haşlayın, incecik didikleyin. 2 çorba kaşığı margarini eritin. Unu yağda kavurun. Sütü ilave edin. Kavurmaya devam edin.

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiberi de tencereye ekleyin.

Yumurta sarılarını ayrı bir yerde çırpıp tencereye alın. İyice karıştırıp hamur yapın. Tencereyi ocaktan alın.

Tavuğu da ilave edin. Tüm malzemeleri birbirine yedirecek kadar karıştırın. Üzerini örtüp, buzdolabına koyun.

3 saat bekletin. Daha sonra tavuklu hamuru dolaptan alıp, ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Elinizle köfte şekli verin. Önce galeta ununa, sonra çırpılmış yumurtaya, tekrar galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın. Salata ile servis yapın.
