



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU CEVİZLİ KROKET

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 adet haşlanmış patates
3 adet yumurta akı
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
Un [?] gerekirse
Harcı için:
100 gr. tavuk kıyma
8 adet taze soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı ceviz
Tuz, karabiber
Üzerine;
1,5 su bardağı galeta unu
Kızartmak için:
1,5 su bardağı sıvı yağ

Harcı hazırlamak için; sıvı yağda kıyma, kıyılmış taze soğan ve baharatı kavurup cevizle karıştırın. Kroket için; rendelenmiş patates ve tüm malzemeyi yoğurun. Elinize çok yapışırca biraz un ekleyin. Patates hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizle yassılaştırarak ortasına harcı koyup yuvarlayın. Topları galeta ununa bulayın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Kızgın sıvı yağda kızartın ve servis yapın.

