



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI KROKET

3 kutu Zeytinyađlı Dardanel Ton
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
½ demet maydanoz
1 diş ince doğranmış sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
½ çay bardağı rende kaşar peyniri
2 çay bardađı galeta unu
Tuz ve karabiber
Kızartmak için ayçiçek yağı

Maydanozu kabaca doğrayıp bir karıştırma kabına alıyoruz.
Üzerine rende kaşar peyniri, galeta unu, un, sarımsak, kimyon, karabiber, tuz ve yumurta ekliyoruz.
Zeytinyağlı Dardanel'i açıp yağını süzüyoruz.
Karıştırma kabına ton balığını ekleyip; harcı ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğuruyoruz. Eğer yapışyorsa biraz daha un ekleyebilirsiniz.
Balıklı harcı yuvarlayarak kroket şekli veriyoruz. En az 15 dakika derin dondurucuda dinlendiriyoruz.
Ardından kroketleri çok az su ile ıslatarak galeta ununa buluyoruz.
Kroketleri kızgın yağda çevirerek altın sarısı oluncaya kadar kızartıyoruz.

