



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KROKET

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Dal Dereotu
- 2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Şu Bardağı süt
- 3 Çorba Kaşığı galeta unu
- 8 Adet yumurta
- 7 Çorba Kaşığı un
- 1 Tutam tuz
- 5 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Tutam karabiber

Yumurtaların 6 tanesini katı kıvamda haşlayın. Kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tencerede SANA margarini eritip dört kaşık un ekleyerek pembeleştirin. Azar azar sütü ilave edip karıştırın. İyice koyulaşmış sos kıvamını alıncaya kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Ateşten alıp tuz, karabiber, kaşar peyniri, 1 yumurtanın sarısı ve doğradığınız yumurtaları ilave ederek iyice karıştırın. Su ile ıslatılmış bir tabağa alıp soğumaya bırakın. Kalan yumurtanın akını küçük bir kasede iyice çırpın. Ellerinizi unlayıp karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve kroket şekli verin. Önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp kroketleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekirin. Dereotu ve pulbiberle süsleyip sıcak olarak servis yapın.