



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA KROKETİ (FRANSA)

MALZEMELER

8 Yumurta
1 Çorba Kasığı Margarin
7 Çorba Kasığı Un
1 Su Bardağı Süt
2 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kasar Peyniri
2-3 Çorba Kasığı Galeta Unu
Kızartmak İçin
Siviyag
Birkaç Dal Dereotu
Tuz, Karabiber, Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaların 6 tanesini kati kıvamda haslayın. Kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.

Tencerede margarin eritip dört kasık un ekleyerek pembeleştirin. Azar azar sütü ilave edip karıştırın. İyice koyulasip sos kıvamını alıncaya kadar orta ateşte karıştırarak pisirin. Atesten alıp tuz, karabiber, kasar peyniri, 1 yumurtanın sarısı ve doğradığınız yumurtaları ilave ederek iyice karıştırın. Su ile ıslatılmış bir tabağı alıp sogumaya bırakın.

Kalan yumurtanın akını küçük bir kasede iyice çirpin. Ellerinizi unlayıp karışımından yumurta büyüklüğünde parçalar koparin ve kroket şekli verin. Önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayın. Siviyagi tavada kızdırıp kroketleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Dereotu ve pulbiberle süsleyip sıcak olarak servis yapın.