



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KROKETİ

Malzemesi:

4 adet haşlanmış yumurta

1 adet çırpılmış yumurta

30 gr. tereyağı

60 gr. un

1 çay bardağı süt

60 gr. salam

30 gr. galeta unu

Kızartmak için:

Ayçiçeği yağı

Hazırlanışı: Tereyağını bir tencerede eritin. 30 gr. unu içine katın ve sonra yavaş yavaş sütü ilave edin. 5-10 dakika pişirin. Haşlanmış ve küçük parçalar halinde doğranmış yumurtaları ve küçük küçük doğranmış salamı da katın. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Soğumaya bırakın. Sonra bu karışımdan küçük rulolar meydana getirin. Kroketleri önce kalan una, sonra çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Ayçiçeği yağını tavada kızdırıp, kroketleri bu yağda altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.