



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KROKETLERİ

2 yumurta (katı haşlanıp, ince doğranmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 yumurtanın sarısı
60 gr (1/2 su bardağı) un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
60 gr (2/3 su bardağı) galeta unu

Küçük bir tencereye 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, unu ekleyerek tahta bir kaşıkla pürüzsüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz.

Tencereyi yeniden orta ateşi oturtunuz. Tuz ve pul kırmızı biberi katıp, sürekli karıştırarak 2-3 dakika, karışım pürüzsüz olup koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, doğranmış yumurtalarla yumurta sarısını ekleyiniz. Karışımı kaşıkla derin olmayan bir kaba aktarın, üstünü alüminyum kağıtla örtünüz. Kabı buzdolabında 1 saat bekletiniz.

Kabı buzdolabından alıp, ellerinizi iyice unladıktan sonra, karışımın küçük toplar yapınız. Baharatlı un, çırpılmış yumurta ve galeta ununu ayrı ayrı tabaklara koyunuz. Hazırladığınız küçük yuvarlakları sırasıyla baharatlı una, çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa iyice bulayınız.

Orta boy bir tavada, kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca yuvarlakları içine atıp, arasıra çevirerek 5 dakika, her yanları iyice kızarana kadar kızartınız.

Delikli bir kaşıkla kroketleri tavadan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, servis ediniz.