

Nohut ve Pirinç Kroket 6-8 kişilik



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 400 gr. (2 su bardağı) pirinç
- 800 ml. (4 su bardağı) su
- 450 gr. (2.5 su bardağı) haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş
- 60 gr. (½ su bardağı) un
- 30 gr. (½ su bardağı) ekmek kırıntısı
- 1 yumurta

Kroketlerimizin üzeri için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**

Sos için :

- 235 gr. (1 su bardağı) yoğurt
- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) acı sos
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 2-3 dal doğranmış taze kişniş

Pirinçlerimizin üzerine tuzu ekleyip 4 su bardağı su ile birlikte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Pirinçlerimiz henüz sıcakken **Teremyağ**'ımızı içine ekleyip tencerenin kapağını kapatıp pirinçlerimizi soğutuyoruz.

Soğuyan pirinçlerimizin içine kalan malzemelerin tamamını ekleyip, nohutları çok ezmeden karıştırıyoruz. Cevizden biraz daha büyük parçalar alıp **Teremyağ** ile yağlanmış fırın tepsimize alıyoruz. Önceden ısıtılmış fırında kroketlerimiz kızarana kadar pişiriyoruz.

Biz bu arada sos için gerekli olan malzemeleri karıştırıp, çırpıp hazırlıyoruz. Kroketlerimiz fırından çıkarınca fırça ile üzerlerine **Teremyağ**'ımızı sürüp sıcak olarak sos ile birlikte servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Pirinç kroketlerimizi yaparken nohut yerine yeşil mercimek kullanarak da oldukça güzel bir lezzet yakalayabilirsiniz. Acı sevenler için, içerisine bir miktar acı pul biber de kullanılabilir.