



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA KROKET

### Malzeme

- 60 g (4 çorba kaşığı) Sana
- 125 g (1 su bardađı) et suyu
- 400 g dana kıyması
- 3 yumurta
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 1 su bardağı ufalanmış ekmeği içi
- 250 ml (1 su bardağı) ayçiçek yağı
- 5 adet hamburger ekmeđi

### Hazırlanışı

Ön hazırlık olarak yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın.

Küçük bir kaptaki 60 g (4 çorba kaşığı) Sana ve 60 g (8 çorba kaşığı) un ile bir meyane hazırlayın. Bir kenarda ılımaya bırakın. Et suyunu büyükçe bir tencerede bir taşım kaynatın. Kıymayı ilave edip, karıştırarak, hafifçe kavurun (Kroket tekrar pişeceğinden kıymanın tamamen pişmesine gerek yoktur). Et suyuyla birlikte pişmiş kıyma ile meyaneyi birbirine iyice yedirerek karıştırın. Ateşi iyice kısın ve yumurta sarılarını ilave edin. Tekrar karıştırın ve tencereyi hemen ateşten alın. Tuzunu ve biberini katıp, karıştırın. Kroket harcını bir kenarda soğumaya bırakın.

Harç soğuyunca dilediğiniz büyüklükte ve dilediğiniz biçimde yuvarlayın. Kroketleri sırasıyla una, yumurta aklarına ve ufalanmış bayat ekmeği içine bulayıp pane edilmek üzere hazır hale getirin. Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Yađ kızınca kroketleri tavaya koyup, zaman zaman alt üst ederek, 7-8 dakika, her tarafları altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Dana kroketlerini önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, süsleyerek, sıcak olarak servis yapın.