



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 bardağı) et suyu
- 400 g dana kıyması
- 3 yumurta
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 1 su bardağı ufalanmış ekmek içi
- 250 ml (1 su bardağı) ayçiçek yağı
- 5 adet hamburger ekmeği

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 ekmeğe içine bulayıp pane edilmek üzere hazır hale getirin. Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Yağ 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 aktarın, süsleyerek, sıcak olarak servis yapın.