ELMA KROKETİ

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):
175 gram un,
6 iri elma,
30 gram tereyağı,
75 gram pudra şekeri,
4 yumurta,
3 kaşık süt,
2 kaşık maya,
75 gram toz şekeri,
bir çimdik tuz,
bol zeytinyağı.

Yapımı:
Toz şekerini tereyağıyle işleyerek bir macun haline getirmeli. Bunu çırpmaya devam ederken azar azar çırpılmış yumurta sarısını katıp yedirmeli. Yumurta sarıları yedirilince bu defa azar azar serpilecek unu, toz halindeki mayayı ve tuzu yedirmeli. Bu işler yapılırken elmaların kabuklarını soyup çekirdek ve çekirdek yataklarını attıktan sonra rendelemeli. Hamurun birbirine yedirilmesi sona erince bu defa da karıştırırken rendelenmiş elmayı yedirmeli. Sonunda çırpılarak kar köpüğü haline getirilmiş yumurta aklarını ve sütü azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Elde edilen hamurdan yumurta veya ceviz iriliğinde yuvarlaklar yapıp kaynar bol zeytinyağında nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Kızaranları iyice süzdükten sonra servis tabağına almalı. Üzerlerini pudra şekeriyle örtmeli ve böylece servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11668 • adı:ELMA KROKETİ • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:29