



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATES KROKETİ

250 gr pişmiş et (ince kıyılmış)
4 orta boy patates (haşlanıp, küçük küp biçimi doğranmış)
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı kereviz rendesi
3 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak, küçük küp biçimi doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik (istenirse)
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
125 gr (1+1/3 su bardağı) kuru ekmek içi
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
Sosu:
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı un
250 gr (1+1/4 su bardağı) domates suyu
2 büyük domates (kabukları soyulup, doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 defne yaprağı

Zeytinyağın yarısını (3 çorba kaşığı) büyük bir tencerede, orta ateşte kızdırıp soğan, sarımsak ve kereviz rendesini ekleyerek 5 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz. Et, domates, tuz, biber, kekik (istenirse) ve patatesleri katıp, karıştırdıktan sonra 5-10 dakika, arasıra karıştırarak, patatesler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki malzemeyi sebze değirmeni ya da elektrikli harmanlama makinasında püre yapınız. Püreyi orta boy bir kaseye boşaltıp, ılınmaya bırakınız. İlininca buzdolabına kaldırıp 1 saat, iyice soğuyana kadar bekletiniz.

Bu arada sosu yapmak için 15 gr (1 çorba kaşığı) yağı, orta boy bir tencerede orta ateşte kızdırıp, unu ekleyerek koyu bir bulamaç olana kadar karıştırınız. Domates suyunu yavaş yavaş, sürekli karıştırarak katıp, koyu ve pürütsüz bir salça elde ediniz.

Domates, sarımsak, tuz, biber, pul kırmızıbiber ve defne yaprağını ekleyip tencerenin kapağını kapatarak, ağır ateşte 20 - 25 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu süzgeçten bir kaseye süzünüz. (Süzgeçte kalanları atınız.)

Süzülen sosu yeniden tencereye boşaltıp, bir kenara bırakınız. Buzdolabındaki kaseyi çıkarıp, içindeki patatesli karışımı ellerinizi unlayarak eşit parçalara bölünüz. Hafifçe unlanmış bir tezgahta parçalara, yuvarlayarak kroket biçimi veriniz.

Bir tabağa 125 gr (1+1/3 su bardağı) ekmek içini, bir başka tabağa da çırpılmış yumurtaları koyup; kroketleri önce yumurtaya, sonra ekmek içine bulayınız.

Kalan 3 çorba kaşığı zeytinyağı bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Kroketleri koyup 10 dakika, her yanları pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, kroketleri bir delikli kepçeyle çıkararak, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürdükten sonra, ısıtılmış bir servis tabağında sıcak kalmalarını sağlayınız. Tavayı yeniden ateşe oturtup, kasedeki sosu koyarak ısıtınız. Tavayı ateşten alıp, sosu köftelerin üstüne dökünüz. Üstüne maydanozu serpip, servis ediniz.

Not: Kalmış tavuk, kuzu ya da sığır etlerinin güzel bir biçimde değerlendirildiği etli patates kroketi, hafif bir öğle yada akşam yemeği olarak servis edilebilir.