PATATES KROKETİ

1 kilo patates
6 yumurta
50 gram tereyağı
bol zeytinyağı
yeteri kadar tuz, karabiber, un ve kurutulmuş ekmek tozu
1 fiske cevz-i bevva

Patatesleri kabuklarıyle iyice yıkadıktan sonra büyükçe bir tencereye koymalı. Üstüne soğuk suyu doldurmalı. Bir kaşık da tuz serptikten sonra kabı ateşe oturtmalı. Patatesler haşlanınca kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli.
Patates püresini paslanmaz çelikten yapılmış bir tavaya boşaltmalı. Tuzunu, biberini ve bir fiske cevz-i bevva'yi serpiştirdikten sonra küçük parçalara bölünmüş tereyağını katıp kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı.
Tahta bir kaşıkla karıştırarak püreyi iyice kuruyuncaya kadar ateşte tutmalı. Sonra kabı ateşten almalı. Tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken dört yumurtanın sarısını teker teker katmalı ve birincisi yedirilmeden ikincisini katmamalı. Dört yumurta sarısı da yedirlldikten sonra tavadaki karışımı büyük ve yassı bir tabağa boşaltıp bir spatulayla bir parmak kalınlığından az olmayacak biçimde düzlemell. Karışım soğuduktan sonra bunu İstenilen biçimde (yuvarlak, oval, yassı ve yuvarlak biçimlerde) parçalara bölmeli. Servis vaktinden beş-on dakika önce kalan iki yumurtayla Öbür dört yumurtanın akını çukurca bir kapta bir tutam tuzla hafifçe çırpmalı.
Hazırlanmış olan patatesli parçaları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en sonunda da kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp içinde bol kızdırılmış zeytinyağı bulunan tel kafesli derin tavaya koyup nar gibi kızartmalı.
Kıtır kıtır olacak kroketleri iyice süzdükten sonra bir kızartmanın çevresine koymalı ve böylece sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Patates Kayganası için tıklayın



Fotoğraf "şems" tarafından gönderildi. 12.03.2015

© lezzetler.com tarif no:11701 • adı:Patates Kroketi • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:35