



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU KROKET (İSKOÇ)

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

4 iri patates,
3 yumurta,
2 çorba kaşığı un,
20 gram maya,
1/2 bardak ılık süt,
200 gram kıyılmış jambon,
yeteri kadar tuz,
kurutulmuş ekmek tozu
zeytinyağı

Yapımı:

İyice yıkanmış patatesleri bol tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra bunların kabuklarını soymalı ve pompresten geçirip püre durumuna getirmeli. Mayayı ılık sütte eritip unla birlikte patates püresine azar azar katıp yedirmeli. Yeteri kadar tuz da kattıktan sonra karışımı iyice yoğurmalı ve bir top gibi yuvarlayıp bir kenarda bir saat kadar dinlendirmeli. Bu süre sonunda una bulanmış hamur yoğurma mermerine koyup unlanmış bir merdaneyle yavaşça açmalı. Bir parmak kalınlığında açılacak bu karışımdan eşit boyda daireler çıkarmalı (bir bardakla yapılabilir). Yuvarlaklardan yarısının üstüne jambon kıymasını eşit ölçüde bölerek serpiştirmeli. Sonra kıymasız öbür yuvarlaklardan birer taneyle bunların üzerlerini kapamalı. İki yuvarlak arasındaki jambon kıymalarının düşmemesi için bu yuvarlakların kenarlarını bastırarak birleştirmeli. Sonra bunları önce çırpılmış bir yumurtaya sonra da kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp kızdırılmış zeytinyağına atmalı. Bu jambonlu iskoç kroketlerinin her iki yüzleri de kızarıncaya bunları bir kevgirle tavadan alıp servis tabağına koymalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.