KEFAL KROKET

2 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
2 adet taze soğanın yeşil kısmı
1 kg haşlanmış kefal
1 tutam kakule
1 tutam kişniş
1 tutam karanfil tozu
1 tutam kimyon
1 tutam tarçın
1 tutam tuz
2 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri bol suda yumuşayana dek haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra bir çatal yardımıyla ezin. Üzerine 2 çorba kaşığı tereyağı ve 1 su bardağı sütü ilave edin. Püre kıvamına gelene dek çatal ile ezmeye devam edin. Küçük parçalar şeklinde kestiğiniz kefali ve soğanların yeşil kısımlarını, kakuleyi, kişnişi, kimyonu, karanfil tozunu, tarçını ve tuzu patates püresinin üzerine ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Ayrı bir kapta yumurta ve suyu karıştırın. Kroketleri önce bu karışıma sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52628 • adı:KEFAL KROKET • gönderen:tınaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:46