LEVREK KROKET

1/2 kg levrek (haşlanmış, soğutulmuş, derisi ve kılçıkları ayıklanmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
50 gr galeta unu
3 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 yumurta (hafif çırpılmış)
3 çorba kaşığı un
Sosu:
1 soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı zencefil (dövülmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
1/4 su sirke
1 su bardağı balık suyu
4 dilim limon

Orta büyüklükte bir kâsede levrek, 1 çay kaşığı tuz, biber, galeta unu ve 2 çorba kaşığı maydanozu karıştırıp, yumurtayı ekleyiniz.
Ellerinizle, karışımından 10 küçük kroket yapıp una bulayınız.
Kroketleri buzdolabında en az 45 dakika bekletiniz.
Küçük bir kâsede soğan, zencefil ve kalan maydanoz ve tuzu karıştırıp bir kenara koyunuz.
Büyük bir tavada tereyağı rafine yağla birlikte orta ateşte eritip, köpükleri kaybolunca, soğan ve baharat karışımını koyunuz; karıştırarak 2-3 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Sirke ve balık suyunu ekleyip sosu karıştırarak iyice ısıtınız; ateşi kısıp, 2-3 dakika kaynatınız.
Kroketleri tavaya koyup sosa bulayınız ve 6-7 dakika kızartınız.
Bir kevgirle kroketleri tavadan alıp ısıtılmış bir servis tabağına diziniz; sosu üstüne döktükten sonra, kenarlarını limon dilimleriyle süsleyerek hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:47397 • adı:LEVREK KROKET • gönderen:Yurdaer • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:26