PATATES KROKET

750 gr patates (haşlanıp, kabukları soyularak, çatalla püre haline getirilmiş)
1 yumurtanın sarısı
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1/4 su bardağı süt (sıcak)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1+1/3 su bardağı galeta unu
3 çorba kaşığı rafine yağ

Patates püresini orta boy bir kaba koyarak, tahta kaşıkla yumurta sarısını, tereyağın yarısını ve yeteri kadar sütü ekleyip, çırparak katı bir karışım elde ediniz. Tuzu, biberi ve maydanozu katıp yeniden çırpınız.
Ellerinizi hafifçe unlayınız. Karışımdan küçük parçalar alıp, sosis biçiminde yuvarladıktan sonra kroketleri yanyana bir tepsiye dizerek buzdolabında yarım saat, katılaşana kadar bekletiniz. Hafifçe çırpılmış yumurta ile galetayı ayrı tabaklara koyunuz. Kroketleri buzdolabından çıkarıp önce yumurtaya, sonra da galeta ununa bulayarak iyice kaplayınız. Sallayarak fazlalıklarını attıktan sonra, bir kenara diziniz. Büyük bir tavada, kalan 2 çorba kaşığı tereyağı ve rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca kroketlerin birkaçını birden içine atarak 3-4 dakika, kroketler iyice kızarana kadar pişiriniz. Kızaran kroketleri delikli kepçeyle tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını sûedürünüz. Bütün kroketler kızardıktan sonra ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.

Not: Hemen her tür et, balık ya da sebzeli yemeklerle servis edilebilen patates kroketi, kolay ve çabuk hazırlanabilen bir garnitürdür.

© lezzetler.com tarif no:63399 • adı:Patates Kroket • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:03