PEYNİR KROKETİ

300 gr tulum peyniri (ufalanmış)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
6 çorba kaşığı un
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 yumurtanm sarısı
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi
1-2 su bardağı rafine yağ
1 çay kaşığı tuz

Tulum peynirini tahta bir kaşığın tersiyle ezerek, süzgeçten geçiriniz. Yağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritiniz. Unu koyup sürekli karıştırarak, 2 dakika kavurunuz. Tencereyi ateşten alıp sürekli karıştırarak sütü ekleyiniz.
Bütün sütü katıp, pürtüksüz bir bulamaç elde edince, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz.
Sürekli karıştırarak kaynatınız.
Sos kaynayınca, tencereyi ateşten alıp, biber ve pul kırmızıbiberi katarak bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Karışım ılınmca, bir kaseye aktarıp, yumurta sarısını ve süzgeçten geçirdiğiniz tulum peynirini ekleyerek, kaseyi buzdolabında soğutunuz.
Kaseyi buzdolabından alıp, ellerinizi unlayınız. Kasedeki bulamaçtan, ceviz büyüklüğünde parçalar alarak, unlanmış bir tahtada yuvarlayınız. Kroketleri önce çırpılmış yumurtaya batırıp, sonra ekmek içinde yuvarlayınız.
Derin bir tavaya 1 su bardağı rafine yağ koyunuz. Tavayı harlı ateşte kızdırıp, peynir kroketlerinden bir kaç tane koyarak 1 dakika, her yanlan nar gibi ve gevrek olana kadar kızartınız. Kızaran kroketleri delikli kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz. Kalan kroketleri de aynı biçimde kızartıp, (gerektikçe tavaya kalan yağdan ekleyiniz) kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürünüz. Bütün kroketler kızarınca, üstlerine tuzu serpip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63551 • adı:PEYNİR KROKETİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:09