PEYNİRLİ KROKET

150 gr peynir (kaşar, beyaz, gravyer, vb)
50 gr margarin veya sadeyağ
3,5 çorba kaşığı un
1 beyaz mantar
3 yumurta, yeteri kadar zeytinyağı
yarım bardak kurutulmuş ekmek tozu
1 tutam cevz-i bevva
Bir tutam karabiber
Tuz
Yarım lt süt
50 gr kaşar peyniri

Peynir tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Mantar sapındaki topraklı bölüm kesilip yıkandıktan sonra çok küçük doğranır. Süt, unun yarısı, yağ, karabiber, cevzi bevva ve yeteri kadar tuzla bir beşamel sos hazırlanır. Beşamel sos ocaktan alınınca hızlı hızlı kanştırılarak, içine önce rendelenmiş peynir, sonra doğranmış-mantar ve peynir, en son olarak da bir yumurta katılır, iyice kanştıktan sonra zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üstüne boşaltılır. Spatulayla bir parmak kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. Mermerin üzerindeki karışım ılıkken istenen biçimlere göre kesilir ve soğumaya bırakılır. Servis zamanından 10 dakika önce, sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bula-nıp sıcak yağda kızartılır, sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10331 • adı:Peynirli Kroket • gönderen:melda • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:51