SEBZELİ PİLİÇ KROKETİ

Kullanılacak malzeme (5 kişilik): Piliç (500-600 gr'hk), 1 koyun dili, 4 yumurta, 1 iri havuç, 1 baş iri soğan, 1 sap kereviz, 3 çorba kaşığı tereyağı 1,5 kahve fincanı un, 2 bardak süt, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 bardak mısırözü yağı, 75 gr kurutulmuş ekmek tozu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Piliç, havuç, kereviz, soyulmuş bütün soğanla birlikte tuzlu suda orta ateşte haşlanır. Ateşten indirildikten sonra kemikleri çıkarılır, derisi soyulur. Makineden geçirilerek kıyılır. Üç çorba kaşığı tereyağı hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince un konur, telle veya tahta kaşıkla 2 dakika karıştırılır ve sarartılmadan kavrulur. Sonra iki bardak tuzlu sıcak süt azar azar ilave edilir, hızlı hızlı karıştırılarak yağlı una yedirilir. 5-6 dakika daha karıştırılır, pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kap ateşten indirildikten sonra sırasıyla rendelenmiş peynir, kıyma makinesinden geçirilmiş dil ve kıyılmış tavuk eti katılır. Hızlı hızlı kanştınlırken diğer tarafta bir kaba kınlmış olan iki yumurta azar azar katılır. Hepsi iyice birbirine karıştırıldıktan sonra kaptakiler geniş bir tabağa boşaltılır. Spatula ile düzeltildikten sonra soğumaya bırakılır. Karışım soğuyunca eşit parçalara bölünür ve her parça elde yuvarlanarak köfte biçimi verilir. Bütün köfteler hazırlanınca geri kalan yumurtalar bir kaba kırılır, bir çatalla çırpılır. Köfteler önce yumurtaya, sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulanır, içinde kızgın mısırözü yağı bulunan tavaya atılır. Köfteler kızarınca bir kevgirle süzülerek tavadan alınır ve servis tabağına konur.

© lezzetler.com tarif no:10520 • adı:Sebzeli Piliç Kroketi • gönderen:Bayram • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:06