



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## ALTIN KROKET

250 gr mezgit balığı (pişmiş, kılçıkları ayıklanmış ve küçük parçalara ayrılmış)  
1 su bardağı süt  
2 defne yaprağı  
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağ  
3 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı soğan (kıyılmış)  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul kırmızı biber  
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)  
125 gr galeta unu  
2 su bardağı rafine yağ.

Orta boy bir tencerede sütü ve defne yapraklarını orta ateşte hafifçe ısıtınız.

Tencereyi ateşten alarak ılınmaya kadar soğumaya bırakıp, ılındıktan sonra süzünüz.

Başka bir tencerede, orta ateşte tereyağı eritiniz. Tencereyi ateşten alıp unu ekledikten sonra tahta kaşıkla pürütsüz bir hale gelene kadar karıştırınız. Sürekli karıştırarak sütü de azar azar ekleyiniz.

Soğan, karabiber, tuz ve pul kırmızı biberleri de katınız. Tencereyi tekrar ateşe koyup sürekli karıştırarak sos kaynayınca kadar pişiriniz. Kaynayınca ateşi kısarak, 2-3 dakika daha hafifçe pişiriniz.

Balıkları yavaşça tencereye koyunuz. Yumurtanın yarısını ve maydanozu ekleyip iyice karıştırınız.

Tencereyi ateşten alarak içindekileri orta boy bir kâseye aktarınız. Kâseyi iyice soğuyana kadar (1 saat) buzdolabında bekletiniz.

Kâseyi buzdolabından alınız; içindeki karışımı genişçe bir tabağa aktarıp, ellerinizi unlayarak eşit parçalara ayırınız. Unlanmış tezgâhın üstünde her parçayı yuvarlayarak kroket (4-5 sm uzunluğunda kalın çubuklar) haline getiriniz. Kalan yumurta ve galeta ununu birer tabağa koyunuz. Kroketleri önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayınız.

Derin bir kızartma tavasında 2 su bardağı rafine yağı, harlı ateşte kızdırınız.

Kroketleri 2'şer - 3'er tavaya koyunuz. Ateşi kısarak 5-6 dakika, kroketler gevrek ve kızarmış bir hale gene kadar kızartınız. Kroketleri bir delikli kepeçle kızartma tavasından çıkararak kâğıt bir peçete üstünde yağını süzdürünüz. Servis tabağına alarak hemen servis ediniz.