BALIK KROKET

2 adet arpacık soğanı
1 yarım demet Frenk soğanı
2 kaşık margarin
1 kilo un
400 mililitre balık suyu
250 gram minik doğranmış beyaz etli herhangi bir balık
1 miktar tuz
1 miktar karabiber
4 adet yumurta beyazı
500 gram galeta unu
3 litre kızartma yağı

Arpacık soğanlarını soyup doğrayın. Frenk soğanlarını doğrayın. Bir tencerede margarini eritin ve Frenk soğanlarını 2 dakika kızartın. Karıştırırken unun tamamını ekleyin ve pişirin.
Balık suyunu ekleyin. Pürüzsüz, kalın, yumuşak bir kıvam elde edene kadar karıştırın. 10-15 dakika boyunca pişirin.
Ayıklanmış ve doğranmış balıkları, frenk soğanlarını sosa atın ve tencereyi ocaktan alın. Soğuk suyla ıladığınız bir fırın kabında ya da pişirme kağıdına yahniyi dökün. Soğumaya bırakın ve en az iki saat buzdolabında tutun.
Elinizi una bulayın ve yahnimizi 10 santimetrelik kroketler hâline getirin. Yumurta beyazlarını ayrı bir kapta çırpın ve un ve galeta ununu da iki ayrı kaba koyun.
Öncelikle kroketleri una, sonra yumurta beyazlarına, en son da galeta ununa bulayın. Yağı 180 dereceye kadar kızdırıp kroketleri renkleri soğan kabuğu rengi kıvamına gelene kadar kızartın.

© lezzetler.com tarif no:115964 • adı:Balık Kroket • gönderen:ihsan baysan • indirme tarihi:30.04.2025 - 07:59