BALIK KROKET

Dilek Çakmak

1 adet temizlenip dilimlenmiş palamut
2 adet haşlanmış orta boy patates
2 adet kuru soğan
1 adet defne yaprağı
tuz
karabiber
1 paket Maggi çıtır pane harcı
2 adet yumurta
yarım su bardağı un
kızartmak için:
bol sıvı yağ
Tarif

Yıkanmış balıkları, defne yaprağını, bir adet bütün soğanı bir tencereye alın, üzerine çıkacak kadar su ekleyip 15-20 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğutun. Kılçıklarını, derisini ve siyah etlerini atın, beyaz etlerini didikleyin. Patatesin kabuklarını soyup rendeleyin. Soğan rendesi, tuz, karabiber ile birlikte balıklara ekleyip yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp yuvarlanır. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, son olarak da pane harcına bulanıp kızgın yağda kızartılır. Bol yeşillik ile sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:84641 • adı:Balık Kroket • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41