BEZELYELİ KROKET

Malzeme:
250 gram bezelye
2 adet soğan
1 kase Galeta unu
1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
1 tatlı kaşığı Kırmızı toz biber
30 ml krema
60 gram Bizim Mutfak Un
2 adet yumurta
Karabiber
Kızartmak İçin :
Bizim Ayçiçek Yağı

Soğanları soyup zar şeklinde doğrayın. Tencerede kavurduktan sonra bezelyeyi ekleyerek üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Bezelyeler yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşladığınız bezelyeleri blender ile püre haline getirin. Un, krema, toz et bulyon ve baharatı ilave edip tatlandırın. Soğumaya bırakın. Karışıma 2 çorba kaşığı galeta unu ekleyerek yoğurun. Misket büyüklüğünde yuvarlayıp aralıklı olarak yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Buzlukta 1 saat kadar bekletin. Donmuş olan kroketleri sırasıyla çırpılmış yumurta ve kalan galeta ununa bulayarak, kızgın yağda kızartın. Köfteleri servis tabağına alın. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Bezelyeli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:48239 • adı:Bezelyeli Kroket • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:56