



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KROKETİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram dana eti,
70 gram margarin yağı,
1+1/2 kahve fincanı un,
2 yumurta,
1 baş soğan,
1 havuç,
1 demet maydanoz,
1 defne yaprağı,
1 tutam kekik,
1 limon,
1 fiske cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz, karabiber ve kurutulmuş ekmek tozu,
1 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Bir kuşaneye 20 gram kadar yağ koyup erittikten sonra eti katmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve tahta kaşıkla karıştırarak etin her yanını nar gibi kızartmalı.

Et iyice kızarınca üzerine yarım litre su dökmeli. Üstü kazınmış ve yıkandıktan sonra küçük parçalara doğranmış havuçla kıyılmış maydanozu ve küçük parçalara doğranmış soğanı katmalı. Ufalanmış defne yaprağıyla kekiği, tuzu ve biberini serptikten sonra eti 25.30 dakika kadar kaynatıp pişirmeli.

Bu sürenin sonunda eti kaptan çıkararak bir kenarda soğutmalı ve kıyma makinesinden geçirmeli.

Kuşanedekileri sebzeler iyice dağılıncaya kadar kaynatmalı. Sonra bunları ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Kalan margarin yağın bir tencereye koymalı. Yağ eriyince çabuk çabuk karıştırarak buna azar azar katılacak unu yedirmeli. Sonra bu yağlı una bir bardak süzül, müş sebzeli et suyunu azar azar katıp yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeksizin bu salçayı 5.10 dakika kadar kaynatmalı. Sonra ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Salça iyice soğuyunca bunu büyük bir porselen kâseye boşaltmalı. Bir yumurtanın sadece sarısını katmalı. Cevz-i bevva'ya tuz ve karabiberi serpmeli. Bir-iki damla limon suyu döktükten sonra kıymayı katmalı ve karışımı birbirine iyice yedi-rerek karıştırmak. Sonra bu karışımı ıslak bir tabağa boşaltıp bir spatulayla bir parmak kalınlığında olacak biçimde yayıp düzeltmeli.

Karışım iyice soğuyup oldukça katı bir hal alınca bunu ısteğe uygun biçimde parçalara bölmeli. Önce kurutulmuş ekmek tozuna, sonra yumurtaya (iki yumurta akıyla bir yumurta sarısını hafifçe çırpılmışına). en sonunda tekrar kurutulmuş ekmek tozuna iyice bulamalı ve içinde kızgın zeytinyağı bulunan derince bir tavaya üçer dörder tanesini koyup iyice kızartmalı. Sonra yağlarını süzerek servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı, isteyenler bu kroketi dana eti yerinde tulum peyniriyle de yapabilirler. O vakit sebzeleri et suyu veya tavuk suyuyla pişirmeleri gerekmektedir.