GYUNİKU KOROKKE

www.asyagurme.com

4 Adet Patates, (yaklaşık 900 gram) Parçalara kesilmiş
1 Adet Soğan (Büyük Boy), Küp doğranmış
450 Gram Dana Kıyma
2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
2 Çay Kaşığı Tuz
Taze Çekilmiş Karabiber
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
Kaplaması için:
2.5 Su Bardağı Japon Ekmek Kırıntısı (Panko), (yaklaşık 125 gram)
½ Su Bardağı Un, (yaklaşık 60 gram)
3 Adet Yumurta (L Boy), Çırpılmış
Servis için:
Tonkatsu Sos

Birkaç parçaya kestiğiniz patatesleri derin bir tencereye yerleştirin ve üzerine, patateslerin üzerini 2-3 cm geçecek kadar su ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra orta dereceli ateşte patatesler yumuşayana dek yaklaşık 20-30 dakika haşlayın.
Patatesler haşlanırken geniş bir tavada 1 yemek kaşığı kadar ayçiçek yağını orta dereceli ateşte ısıtın. Isınan tavaya küp küp doğradığınız soğanları ilave edip, yumuşayana dek yaklaşık 5 dakika soteleyin. Ardından kıymayı ilave edin ve 5 dakika daha sotelemeyi sürdürün. Kıyma kendi bıraktığı suyunu çekince 1 tutam taze çekilmiş karabiber ve 1 çay kaşığı tuz ile lezzetlendirip, hazırladığınız iç harcı biraz soğuması için bir kenara alın.
Bir diğer tavada ise 2.5 su bardağı kadar ekmek kırıntısını 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı ile karıştırın ve orta dereceli ateşte rengi dönene dek çevirin. Rengi kızaran ekmek kırıntısını geniş bir kaseye aktarın ve soğuması için bir kenarda bekletin.
Haşlanan patateslerin suyunu iyice süzün ve geniş bir kaseye aktarın. Ardından bir çatal veya patates ezicisi yardımıyla patatesleri ezin ve üzerine taze çekilmiş karabiber, 1 çay kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı tereyağını da ilave edip, güzelce karıştırın. Hazırladığınız kıymalı harcı da patateslere ilave edin ve tüm malzemeleri bir kez daha iyice karıştırın.
Hazırladığınız karışımı henüz sıcakken bir spatula yardımıyla 16 eşit parçaya bölün ve her bir parçayı eliniz yardımıyla yuvarlayarak şekillendirin. Kroketleri yaklaşık 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
Fırını 200 derecede önceden ısıtın ve bir fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayıp, hazır bulundurun. Buzdolabında dinlendirdiğiniz kıymalı kroketleri teker teker önce una bulayın ve fazla unun dökülmesi için hafifçe silkeleyin. Ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak da ekmek kırıntısına batırıp, her tarafını iyice kaplayın. Hazırladığınız kroketleri fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık 10 dakika pişirdikten sonra yanında tonkatsu sos ile birlikte sıcakken servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124303 • adı:Gyuniku Korokke • gönderen:inci tuğ • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:05