



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK EZMELİ PİLİÇ KROKETİ

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

Piliç (500 - 600 gramlık),
1 koyun dili,
4 yumurta
1 iri havuç,
1 baş iri soğan,
1 sap kereviz,
3 çorba kaşığı tereyağı
1 1/2 kahve fincanı un,
2 bardak süt,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
1 bardak mısırözü yağı,
75 gram kurutulmuş ekmek tozu
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Havuç, kereviz, ayıklanmış tüm soğanla birlikte küçük bir piliç, tuzlu suya konur ve orta ısıdaki ateşte pişinceye kadar kaynatılır. Sonra ateşten indirilir, kemikleri soyulur, derisi çıkarılır. Makine, den geçirilerek kıyılır. Üç çorba kaşığı tereyağı bir kaptaki ve hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince üzerine un dökülür 2 dakika telle veya tahta kaşıkla karıştırılır ve sarartılmadan kavrulur. Sonra iki bardak tuzlu sıcak süt azar azar dökülürken hızlı hızlı karıştırılarak yağlı una yedirilir. Daha 5-6 dakika karıştırılarak salça pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Kap ateşten indirilince sırasıyla rendelenmiş peynir kıyma makinesinden geçirilmiş dil ve kıyılmış tavuk eti katılır. Hızlı hızlı karıştırılırken bir kaba kırılmış olan iki yumurta azar azar katılır. Hepsini iyice birbirine karıştırdan sonra kaptakiler bir geniş tabağa boşaltılır. Spatula ile düzeltildikten sonra soğumaya bırakılır.

Karışım soğuyunca eşit parçalara bölünür ve her parça elde yuvarlanarak köfte durumuna getirilir. Bütün köfteler hazırlanınca geri kalan yumurtalar bir kaba kırılır, bir çatalla birkaç kere dövülür. Köfteler önce yumurtaya sokulup çıkarılır, sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulanır ve içinde kızgın mısırözü yağı bulunan tavaya atılır. Köfteler kızarıncaya bir kevgirle süzülerek tavadan çıkarılır ve servis tabağına konur. Bir başka sayımızda yapımını vereceğimiz ıspanak püresiyle birlikte servis yapılır.