JAMBONLU KROKET

Kullanılacak malzeme: (6 kişilik):
250 gram haşlanmış jambon,
150 gram yağsız dana kıyması,
1 iri mantar,
1/2 litre süt,
3 yumurta,
150 gram un,
75 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
80 gram sadeyağ,
1 demet maydanoz,
1 baş soğan,
1 limon,
1 çorba kaşığı dömiglas,
1 1/2 bardak zeytinyağı,
1/2 bardak kurutulmuş ekmek tozu,
1 çimdik cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Mantarın sapındaki topraklı bölümü kesip attıktan sonra zarını ıslak bir bezle sürterek çıkartın, sonra mantarı ince dilimlere bölün (Bu işlemi limonlu su İçinde yapmayı unutmayın). Tavaya 1 tatlı kaşığı sadeyağla 3 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Kuvvetli bir ateşe oturtun. Yağ ısınınca içine rendelenmiş soğanı katın, karıştırın. Soğanlar pembeleşince mantarları, sularını süzüp tavaya atın. Karıştırarak kavurun. Sonra kıymayı katın ve karıştırarak kavurun. Bir çorba kaşığı et suyunda dömiglası karıştırıp katın. Bir taşım pişirdikten sonra tavayı ateşten alın. Beri yanda sıcak süt, 75 gram un, cevz-i bevva ve kalan sadeyağdan yararlanarak bir beşamel salçası hazırlayın. Beşamel salçası olunca ateşten indirin. Kıyılmış jambonu, kıyılmış maydanozu, rendelenmiş peyniri, tavadakileri ve bir yumurtayı içine atıp çabuk çabuk karıştırın. Karışım iyice karışınca bunu zeytinyağına bulanmış bir mermerin üstüne yayın. Bir santim kalınlığında olacak biçimde spatulayla yayın.
Karışım soğuyunca bunu isteğe uygun biçimde parçalara bölün. Una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek ununa buladıktan sonra içinde sıcak yağ bulunan tavaya atın. Kroketlerin iki yanını da nar gibi kızarttıktan sonra bunları kevgirle süzerek tavadan alıp servis tabağına alın ve sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13006 • adı:JAMBONLU KROKET • gönderen:rıza • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:01