KROKET YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Kroketler, karışımında bulunan maddelere göre kahvaltıda yenebildiği gibi yemeklerde de ordövr ve ikinci yemek olarak veya kızarmış etlere, bonfilelere vb garnitür olarak servis yapılır. Bununla birlikte çeşitli biçimde değerlendirilebilen kroketlerin, mutlaka sıcak ve kıtır olarak yenilmesi gerekir. Pek çok gıda maddesiyle (tavuk, av hayvanları, mantar, enginar, jambon, dil, dana, kuzu, sakatat, vb) kroket yapmak mümkündür. Temel malzemeler her zaman aynıdır. Beşamel sos. Kroketler yuvarlak, baston, üçgen gibi çeşitli biçimlerde yapılabilir. Her zaman içine konacak maddenin yarısı beşamel sos olmalıdır. Bu orana uyarak çeşitli gıda maddelerinden kroket yapılabilir. Krokette dikkat edilecek önemli bir nokta da hazırlanacak kroketin önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, nihayet kurutulmuş ekmek tozuna bulanıp kızartılmasıdır. Kroketlerin kızartıldığı yağın da pek fazla kızgın olmaması gerekir. Yağın ısınmış olması yeterlidir. Böylece kroketin içi daha iyi pişer, kızgın yağa atılan kroketler çabuk kızaracağından, genellikle içleri pek iyi pişmez. Kroketler sofraya garnitür olarak çıkarılmamışsa birkaç dilim limon ve maydanozla servis yapılmalıdır. Evinizde artık yemek varsa ve bunlar sofraya çıkarılamayacak kadar azsa, bunları kroket yaparak değerlendirip sofranızı zenginleştirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:10329 • adı:Kroket Yapımının Püf Noktaları • gönderen:melda • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:22