



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES CROQUETTE A'LA PARMESAN

1 ölçü pommes croquette malzemeleri

½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı

½ su bardağı un

½ su bardağı galeta unu

Galetanın 1/3 veya ¼ ü kadar iri rendelenmiş kaşar peyniri

Pommes croquette hamuru hazırlanır.

İçerisine ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri ilave edilir.

Un serpilmiş masada 2-3 cm kalınlıkta uzun silindir şekli verilir. 3-4 cm boyunda kesilerek silindir veya yuvarlaklar yapılır.

Hazırlanan toplar önce una bulanır, sonra yumurta akı veya yumurtayla iyice kaplanır.

1/3 veya ¼ oranında irice rendelenmiş kaşar peyniri karıştırılmış galeta ununa bulanır.

Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alındıktan sonra servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.

Not: Parmesanlı patates kroket çeşidi genellikle kokteyl partilerde, daha küçük boylarda hazırlanmış şekilleri sıcak olarak ikram edilir. Sıcak ordövr tabaklarında da bu garnitür çeşidi çok kullanılır. İstenirse hamur haline gelmiş şekli, düz duy takılmış hamur torbasından yağlanmış fırın tepsisine sıkılarak üzerine yumurta sarısı sürülür. Bir miktarda kaşar peyniri serpilerek servisten hemen önce 200 0C deki fırında kızartılarak servis yapılır.