SÜLÜN ETLİ KAŞARLI KROKET

1 kilo sülün göğüs eti
1 adet soğan
1 çay bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı tavuk suyu
2 adet yumurta
1/2 su bardağı kaşar rendesi
50 gram margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Mantolamak için 1 kase galeta unu
2 adet yumurta
1 çay bardağı un
125 gr kızartma yağı

Sülün göğsünü tuz ve soğanla haşlayalım. Haşladığımız sülün göğüslerini soğutalım robottan geçirip kıyma haline getirelim.
Başka bir tencerede margarinle unu kavuralım una sütü ve sülün etinin suyunu ilave edelim koyu bir sos elde edelim, sosu soğutalım sonra kıydığımız sülün etini kaşar rendesini,yumurta ve yeterince tuz ve karabiber ekleyip yoğuralım.
Buzdolabında 30 dakika bekletelim dolaptan çıkarıp yassı köfte şeklini verip önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartın.

© lezzetler.com tarif no:123723 • adı:Sülün Etli Kaşarlı Kroket • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:23