



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KROKET

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

Yarım lt süt

50 gr kaşarpeyniri

50 gr gravyer peyniri

5 çorba kaşığı un

50 gr margarin veya sade yağ

1 avuç kıyılmış maydanoz

1 körpe havuç

1 sap kereviz

1 baş soğan

yarım tavuk (700 gr kadar)

3 yumurta

yarım bardak kurutulmuş ekmek tozu

1,5 su bardağı zeytinyağı

1 tutam cevzi bevva

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Tavuk temizlenip yıkanır, soğan soyulup dört parçaya bölünür, yıkanıp kazınarak temizlenmiş havuç iyice yıkanmış kereviz yaprağı ve birkaç sap maydanozla birlikte tencereye konur. Üstünü örtecek kadar su konduktan sonra, tuz ve karabiber eklenerek haşlanır. Haşlanmış tavuk tencereden alınır, kemikleri ayrılır ve etin yansı kıyma makinesinden geçirilir, diğer yarısı da küçük parçalar halinde doğranır. Gravyer peyniri de küçük parçalar halinde doğranır. Sıcak süt, 2,5 yemek kaşığı un, margarin, cevzi bevva, yeteri kadar tuz ve karabiberle beşamel sos hazırlanır. Sos ateşten alındığı gibi hemen kıyılmış ve küçük parçalara ayrılmış tavuk eti, rendelenmiş kaşar peyniri, doğranmış gravyer peyniri, kıyılmış maydanoz ve bir yumurta katılır, bir yandan karıştırılır, iyice karışmış harç, zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üstüne boşaltılır. Spatula ile bir parmak kalınlığında olabilecek biçimde yayılır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca isteğe uygun bir biçimde parçalara bölünür. Una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna buladık-tan sonra, sıcak yağda iki yanı da nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Tavuk Kroket için tıklayın](#)