



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KROKETİ

Kullanılacak malzeme (5 kişilik)

1/2 tavuğun kemiklerinden ayrılmış eti,

2 çorba kaşığı sadeyağ,

1+1/2 kahve fincanı un,

3/4 bardak süt,

1 kahve fincanı rendelenmiş gravyer veya kaşer peyniri,

3 yumurtanın sarısı,

1/2 kahve kaşığı karabiber,

yeteri kadar tuz.

Panürü için:

1 bardak kurutulmuş ekmek tozu,

2 yumurta,

1 bardak zeytinyağı veya susam yağı.

Yapımı: Tuzlu suda haşlanmış tavuk eti kıyma makinesinden geçirilir (Kıyma makinesi olmayanlar çift bıçak kullanarak eti çok ince kıyabilirler). Gir tavaya sadeyağ koyup orta ısı ateşe oturtmalı. Yağ eriyince tahta kaşıkla karıştırarak azar azar unu katıp yağa yedirmeli. Yağlı unu sarartmadan iki dakika kadar kavurduktan sonra çabuk çabuk karıştırarak ince bir sicim gibi dökülen sıcak süt yağlı una yedirilmeli. Sonra tavayı ateşten almalı ve bu karışıma sırasıyla rendelenmiş peyniri, yumurta sarılarını, karabiberle tuzu katmalı. Karışımı hamur durumuna gelinceye kadar karıştırmalı, sonra kıyılmış tavuk etini katmalı, bununla da iyice karıştırdıktan sonra karışımı üzeri zeytinyağına bulanmış mermere boşalt-malı. Spatula ile düzleştirip soğumaya bırakmalı.

Bir süre sonra bu karışımdan istenilen biçimlerde (yuvarlak, dört köşe v.s.) parçalar alıp kurutulmuş ekmek tozuna, az çırpılmış yumurtaya ve gene ekmek tozuna batırmalı ve kızdırılmış yağa atıp her iki yanını nar gibi oluncaya kadar kızartıp pişirmeli.

Tavadan kevgirle süzülerek çıkarılacak köftelerin pişirilmesi sona erince bunları sıcak sıcak servis yapmalı.