



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KROKET

Malzeme

- 1 adet tavuk
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı galeta unu veya un
- 2 su bardağı zeytinyağı veya kızartma yağı
- 2 çorba kaşığı Sana
- 2 çorba kaşığı un
- 1 fiske hindistancevizi kabuğu rendesi
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz, karabiber
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı

Tavuğu temizleyip bir tencerede haşlayın. Haşladıktan sonra butlarını ayırıp diğer kısımlarını didin. Didilmiş olan bu kısımları bezelye büyüklüğünde doğrayın. Tuz, karabiber serpip, bir yere bırakın. 2 kaşık Sana'yı ve 2 kaşık unu bir tencerede pembeleşmeden kavurun.

İçerisine 2 bardak tavuk suyunu azar azar ilave edip, boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Sonra içerisine hazırlanmış tavuk etini, hindistancevizi rendesini, arzu ettiğiniz taktirde ve varsa biraz dil füme ve jambon koyun. Ateş üzerinde 1-2 defa karıştırıp alın. Soğumaya bırakın.

Soğuyan karışımdan bir yumurta kadar parçalar alıp, oval şekil verin. Galeta unu veya un serpilmiş tepsiye koyun. Harcın tamamı bitince üzerine de galeta unu veya un serpin.

Yumurtaları bir kaba kırıp, çatalla karıştırarak akı ve sarıyı iyice karıştırın. Tavada 2 bardak zeytinyağı veya kızartma yağını kızdırın. Kroketleri tepside birer birer alıp, yumurtaya batırın. Arzu ederseniz, tekrar galeta tozuna batırıp kızdırılmış sıvı yağa atıp her tarafını pembe renkte kızartın. Kızaran köfteleri kâğıt yayılmış bir kaba çıkarın.

Servis tabağına dizip, üzerini maydanoz dallarıyla süsleyin.

NOT: Tavuktan kalan but ve suyunu da istediğiniz yerde kullanın.