# TAVUK KROKETİ

300 gram tavuk (yarım tavuk)
SALÇASI:
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
60 gram un (1 1/2 kahve fincanı)
200 gram süt (3/4 bardak)
25 gram rende kaşar (1 kahve fincanı)
3 adet yumurta sarısı
Karabiber
Tuz
KIZARTMAK İÇİN:
2 bardak galeta tozu
2 bardak yumurta
220 gram rafine çlçekyağı (1 bardak)

1 Bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı margarin koyarak eritmeli sonra buna bir bir çeyrek kahve fincanı da un katarak, kanştırmalı, unu sarartmadan iki dakika kavurmalı, sonra buna; üç çeyrek bardak da süt katarak, iyice bir karıştırdıktan sonra, bu karışıma sırasiyle, 1 kahve fincanı gravyer ya da kaşar peyniri, 3 adet yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı ve karışım sıkıca bir hamur haline gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, buna; haşlanmış ve ince kıyılmış 300 gram tavuk ya da hindi eti ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, sertçe bir hal alması için karışım, kuşanesiyle birlikte buzdolabı ya da serince bir yerde en aşağı 2-3 saat dinlenmeye bırakılmalıdır. (Bu karışıma ince kıyılmış 50 gram dil, hattâ 50 gram kadar da, kabukları soyulmuş, 10 dakika kadar da tuzlu suda haşlanmış ve kıyılmış mantar katmak da olanaklıdır. Ancak o takdirde et miktarını 300'den 250 grama indirmek gerekir.)
2 İki saat sonra, kuşanedeki karışımdan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunlara ister yuvarlak, ister parmak biçiminde uzun şekiller verdirmeli, sonra bunlara sırasiyle bir tabak içindeki galeta tozuna, çalkanmış iki adet yumurtayı, sonra da tekrar galeta tozuna batırarak köfteleri galetalamah ve sonra da galetalamış olduğumuz bu köfteleri, içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, arada bir çevirerek köftelerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT: özellikle restoranlarda bu hamuru buzdolabında dinlendirdikten sonra, bıçağı çıkarılmış ve ağzına lira yuvarlaklığında bir huni geçirilmiş et makinesinden, geçirerek köftelere düzgün yuvarlaklıklarda şekiller verdirerek pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:34355 • adı:TAVUK KROKETİ • gönderen:şirin • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:20