



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KROKET

İçindekiler

275 ml süt

50 g (1 çorba kaşığı) tereyağı

50 g (3 çorba kaşığı) un

100 g tavuk göğsü kıyması

2 yumurta sarısı

tuz

karabiber

muskat

Yumurtalı Karışım:

1 yumurta

1 çorba kaşığı sıvı yağ

tuz

karabiber.

Tereyağını eritin ve karıştırarak unu ilave edin. Sıcak sütü, tuz, karabiber ve baharatı ekleyin. Tavuk kıymasını da ekleyin ve 5 dakika süreyle karıştırarak pişirin. Ateşten alın ve yumurta sarılarını ilave edin. Bu karışımı hafif yağlanmış bir kabın içine 2 cm kalınlığında yayın ve soğumasını bekleyin. 5 cm x 5 cm ebatında kareler halinde kesin. Yumurta Karışımı için: 1 yumurtayı 1 çorba kaşığı sıvı yağ, tuz ve karabiber ile çirpın. Kare halindeki hamurları önce una, sonra yumurta karışımına, son olarak da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda iyice kızartın, süzün ve servis yapın.

[ML® Tavuk Kroket için tıklayın](#)