



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KROKET

1 tavuk
1/2 litre süt
150 gr. un
350 gr. galata tozu
150 gr. tereyağı
5 yumurta
100 gr. kaşar peyniri
Bir tutam hindistancevizi
300 gr. kızartma yağı
250 gr. patates
Tuz
Karabiber

Tavukları temizleyiniz, yıkayınız, üzerini örtecek kadar su ile ateş üzerinde pişiriniz.

Piştikten sonra etlerini kemiklerinden ayırınız.

Bezelye tanesi büyüklüğünde bıçakla tavukları et tahtası üzerinde doğrayınız.

Diğer bir kap içinde 150 gram un ile 150 gram tereyağını rengi esmerleşmeden yarım litre su veya et suyu ilâve ediniz.

Koyulaşınca 3 yumurta sarısı 100 gram rendelenmiş kaşar ilâve ediniz karıştırınız.

önce hazırladığınız ve doğradığınız tavuk etlerine hindistancevizi, tuz, karabiber karıştırınız biraz daha pişiriniz, ateşten alınız.

Hafif yağlanmış bir kap içine boşaltınız.

Aşağı yukarı cevizden daha büyük bezelere ayırınız.

Galata tozuna bulayınız, bıçak ile bezeleri yassıltınız, biçimlendiriniz.

Geri kalan 2 yumurtayı bir kap içinde çatalla çarpınız.

Hazırlanan bezeleri önce yumurtaya sonra galata tozuna bulayınız.

Kızartma yağında pembe renkte pişiriniz.

Garnitür olarak jülyen biçiminde kesilmiş (kibrit çöpü) ve kızartılmış patatesle servisini yapınız.