



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KROKETİ

600 gr beyaz tavuk eti (haşlanıp, küçük parçalara doğranmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
4 büyük mantar (silinip, ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt ya da tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 yumurtanın sarısı
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
120 gr (1 1/3 su bardağı) galeta unu
1/4 su bardağı rafine yağ

Orta boy bir tavada tereyağın yarısını (2 çorba kaşığı) orta ateşte eritiniz. Arpacık soğanını ekleyip 2-3 dakika pişiriniz. Doğranmış mantarları katıp 4-5 dakika daha, soğan ve mantarlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede kalan 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Tahta bir kaşıkla unu katıp, karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, süt ya da tavuk suyunu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Bütün süt (ya da tavuk suyu) eklenip, sos pürüksüz olunca, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Tuz, biber ve limon suyunu ekleyip, sürekli karıştırarak sosu kaynatınız. Sos kaynayınca ateşi kısıp, 3 dakika pişiriniz. Sote edilmiş mantar ve soğanlarla tavuk etlerini ekleyiniz. Tencereyi ateşten alıp, maydanozu ekleyerek karışımın soğumasını bekleyiniz. Karışım soğuyunca, yumurta sarısını katınız. Karışımı büyük bir kaseye boşaltıp buzdolabında 30 dakika, iyice soğuyuncaya kadar bekletiniz.

Kaseyi buzdolabından alınız.

Ellerinizi hafifçe unlayıp, karışımı 4 eşit parçaya bölünüz. Unlanmış bir tezgahta parçalara kroket biçimi veriniz. Hafifçe çırpılmış yumurtayı bir tabağa, galeta ununu bir başka tabağa koyup, kroketleri öne 2 yumurtaya, sonra galeta ununa bulayınız.

Büyük bir tavada rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca kroketleri koyup 5-6 dakika, her yanları kahverengi oluncaya kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, kroketleri kağıt peçete üstüne çıkarınız. Fazla yağları süzöldükten sonra, bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.