



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KROKET

- 1 adet tavuk göğüs eti
- 1 adet porçini mantar
- 1/2 çay bardağı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı parmesan
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı süt
- 1/4 adet muskat cevizi
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 demet roka
- 3 adet kiraz domates
- 1 adet domates
- 1 dal fesleğen
- 1 dal taze kekik
- 1 dal maydanoz

Tereyağı ve unu kavurun devamında süt ekleyerek katı bir beşamel sos elde edin. Bunun içine tavla zarı şeklinde doğranmış tavuk göğüslerini ve porçini mantarları koyun, pişirmeye devam edin. Muskat cevizi rendeleyerek doğranmış maydanozları ilave edin ve soğumaya bırakın.

Sosu için zeytinyağında sarımsak, domates, fesleğen ve taze kekik pişirerek mikserden geçirin. Yaptığımız kroket soğuduktan sonra paneleyin (un, yumurta ve galeta unuyla) 180 derece yağda kızarttıktan sonra roka, domates sos ve kiraz domates eşliğinde servis edin.