



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

TAVUK KROKET



2 Adet tavuk gs
1 Su bardağı mantar
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Su bardağı galeta unu
1 Su bardağı kızartma yaı
Sos İçin;
2 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Su bardağı süt
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı tuz

- # Tavuk eti haşlanır, soğutulur, pişmiş olarak mikserden geçirilir.
- # Mantar da mikserden geçirilir.
- # Diğer taraftan süt, un ve tereyaından oluşan sos bir tavada orta ateşte karıştırılarak pişirilir, soğutulur.
- # Sos, tavuk eti, baharatlar ve mantar çok az yala tavada biraz çevrilir, soğutulur.
- # Karışımın yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır, köfte şekli verilir.
- # Köfteler önce una sonra yumurtaya, en son da galeta ununa bulanır.
- # Kızgın yada kızartılıp, servis yapılır.

Not: Hindi eti kullanılarak da kroket hazırlanabilir.