



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

دجاج كروكيت Tavuk Kroket



٢ عدد صدر الدجاج
١ كوب ماء عيش الغراب
١ عدد بيض
١ ملعقة حلو فلفل أحمر
١ كوب ماء غلطة طحين
١ كوب ماء زيت المشوي
لصوص :
٢ ملعقة حساء طحين
٢ ملعقة حساء زيت زبدة
١ كوب ماء حليب
١ ملعقة شاء فلفل أسود
١ ملعقة شاي ملح

- # يغلي لحم الدجاج، ويبرد، ويتم تمريرها من خلال الخلط ومطبوخ
- # والعيش الغراب يتم تمريرها من خلال الخلط
- # ويطبخ في الحرارة المتوسطة صوص المكون من الحليب، الطحين وزيت الزبدة في مقلاة بالخلط ويبرد
- # اللصوص، لحم الدجاج، عيش الغراب والتوابل يقلب في المقلاة مع قليل من الزيت ويبرد
- # يقطع من الخلط أجزاء على كبر البيض، ويعطي شكل كوفته
- # يمزج الكوفتيات أولاً الطحين ثم البيض وفي الأخير على غلطة الطحين
- # وينوى في الزيت الساخن وتقدم للخدمة

ملاحظة : يمكن اعداد كروكيت باستخدام لحم الهندي أيضاً