



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Toyuq Krokət

Tavuk Krokət



2 Ədəd toyuq sinəsi
1 Stəkan göbələk
1 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Stəkan qaleta unu
1 Stəkan qızardma yağı
Sous üçün:
2 Yemək qaşığı un
2 Yemək qaşığı kərə yağı
1 Stəkan süd
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz

- # Toyuq əti qaynadılır, soyudulur, bişmiş olaraq mikserdən keçirilir
- # Göbələkdə mikserdən keşirilir.
- # Digər tərəfdən sūd, un kərəyağından ibarət olan sous bir tavada orta atəşdə qarışdırılaraq bişirilir, soyudulur.
- # Sous, toyuq əti, göbələk və ədviyyatlar çox az yağlı bir tavada çevrilir, soyudulur.
- # Qarışımdan yumurta böyüklüyündə parçalar qopardılır, küftə şəkli verilir.
- # Küftələr əvvəlcə una sonra yumurtaya ən sonda qaleta ununa bulanır.
- # Qızğın yağda qızardılır, xidmət edilir.

Not: Hind toyuğu əti istifadə edərkə kraket hazırlana bilər