



Куриные Крокеты

Piliç Mücveri



250 гр. куриного филе
2 картофеля
Пол стакана натёртого сыра
2 яйца
Пол стакана молока
1 стакан муки
Пол пучка петрушки
4-5 зелёного лука
Пол чайн.ложки соды
1 чайн.ложка тмина
Пол чайн.ложки красного молотого перца
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Вода
Для жарки :
2 стакана раст.масла

- # Куриное филе сварить, мелко порезать. Картофель сварить, натереть на тёрке.
- # В глубокую посуду положить мясо, картофель, яйца, молоко, тмин, чёрн.перец, соль, мелко рубленный зелён.лук и петрушку.
- # Помешать, понемногу добавлять муку и соду смешанную с мукой.
- # Хорошо помешать, дать настояться 15 минут.
- # Взять мокрой ложкой небольшое количество из массы, и положить в кипящее масло.
- # Крокеты обжарить с двух сторон и выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать к столу с айраном.

Перед тем, как жарить крокеты, масло нужно обязательно разогреть.