

Hindi ve Patatesli Krokot

Misafirlerinizi ağırlamak için mükemmel çıtır Türk hindisi ve patates krokotleri. Bu altın renkli mezeler için adım adım talimatlarla nasıl yapılacağını öğrenin.

35 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Hard

ZORLUK

Malzemeler

- 3 dal taze soğan
- 7 dal maydanoz
- 1 yumurta
- 1.5 libre hindi
- 4 patates
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 4 yemek kaşığı süt
- 3.2 ons kaşar peynir
- 1 yemek kaşığı un
- 0 tuz
- 0 karabiber
- 0 zeytinyağı

Yapılışı

1 Patatesleri pişirin

680g patatesi büyük bir tencereye koyun ve üzerini 5 cm soğuk tuzlu suyla kapatın. Yüksek ateşte kaynatın, sonra orta-yüksek ateşe indirin ve çatal kolayca geçene kadar 15-20 dakika pişirin.

2 Patatesleri süzgece alın ve fazla nemin buharlaşması için 2-3 dakika bekletin. Patates ezgici veya rende kullanarak patatesleri topak kalmayacak şekilde tamamen düzgünce ezin.

3 İç harcını hazırlayın

Patates püresine 4 yemek kaşığı tereyağı ve 4 yemek kaşığı süt ekleyin. Karışım kremalı ve pürüzsüz olana

kadar karıştırın. 90g rendelenmiş peynir ekleyin ve eriyip karışana kadar karıştırın.

- 1 soğanı ince doğrayın ve 3 dal taze maydanozu kıyın. Her ikisini de pişmiş hindi etiyle birlikte patates karışımına ekleyin, eşit dağılması için iyice karıştırın.
- 4 yumurtayı küçük bir kaptan çırpın. Patates karışımına 1 çırpılmış yumurta ve 1 yemek kaşığı un ekleyin. Bol tuz ve karabiberle baharatlayın, sonra tüm malzemeler iyice karışana ve karışım bir arada durana kadar karıştırın.
- Kroketleri şekillendirin**
Karışımı kapatın ve sertleşmesi için 30 dakika buzdolabında bekletin. Nemli ellerle karışımı her biri yaklaşık 5 cm uzunluğunda 16-20 oval kroket şekline getirin.
- Kroketleri galeta unu ile kaplayın**
Kalan 3 yumurtayı sıg bir kaptan çırpın. Galeta ununu başka bir sıg kaba koyun. Her kroketi önce tamamen kaplanacak şekilde çırpılmış yumurtaya batırın, sonra eşit kaplanana kadar galeta ununda yuvarlayın.
- Kroketleri kızartın**
Derin tencere veya fritözde yağ 180°C'ye ısıtın. Kroketleri 4-5'erli gruplar halinde 2-3 dakika, bir kez çevirerek tüm yüzeyleri altın kahverengi ve çıtır olana kadar kızartın. Fazla yağın süzmesi için kağıt havluya alın ve sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

- Kızartmadan önce şekillendirilmiş kroketleri en az 30 dakika soğutun - bu şekillerini korumalarına yardımcı olur ve yağda dağılmalarını önler.
- Mümkünse bir günlük patates püresi kullanın, çünkü daha az nem içerir ve çalışması daha kolay olan daha sağlam bir doku yaratır.
- Kroketleri çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa, tekrar yumurtaya ve bir kez daha galeta ununa batırarak çifte kaplama yapın - ekstra çıtırılık için.
- Termometre kullanarak yağ sıcaklığını 175°C'de tutun - tutarlı sıcaklık eşit esmerleşme sağlar ve yağ emilimini önler.
- Kızartırken tavayı aşırı doldurmayın; yağ sıcaklığını korumak ve eşit pişirme sağlamak için küçük gruplar halinde pişirin.
- Kızarttıktan hemen sonra kağıt havluya alın ve sıcak servis edin - kroketler pişirdikten sonraki 10 dakika içinde tüketildiğinde en lezzetlidir.
- Önerilen ballı hardal sosuyla servis edin, ya da otantik Türk lezzeti için sarımsaklı aioli veya yoğurtlu otlu sos ile deneyin.

Partinin tamamında eşit pişirme sağlamak için dondurma kaşığı veya ellerinizle aynı boyutta kroketler şekillendirin.