

Tavuk Kroket

Malzemeler

250 gram tavuk gogsu

1 adet orta boy patates

1 adet yumurta

Damak tadiniza gore tuz, karabiber

Galetu unu

Yapilisi

Tavuk gogsu ve patatesleri yumusayana kadar haslayiniz.

Haslanan tavuk eti ve patatesi robotta cekip derin bir kaba alin.

Yumurta, karabiber ve tuzu ilave edip iyice yogurun.

Karisimdan orta buyuklukte parcalar alarak avucunuzun icinde yuvarlayip oval sekil yapin.

Kroketleri galeta ununa batirip buyuk bir tabaga dizin.

Buzdolabinda 20 dakika bekletin.

Bol ve kizgin yagda her iki tarafini kizartin.

Ketcap ve mayonezle servis yapabilirsiniz.

afiyetler olsun