

# Croquetas

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 13/10

İspanyol tapas tezgahlarında beşamel dolgulu, dışı galeta unuyla çitlenen küçük kroketler.

## Malzemeler

- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Un
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 120 gr Jambon

## Yapılı

1. Tereyağı ve unu 3 dakika kavurun.
2. Sütü ekleyip koyu beşamel pişirin.
3. Jambonu ekleyip harc 60 dakika soğutun.
4. Şekillendirip yumurta ve galeta ununa bulayarak kızartın.

### PÜF NOKTASI

Beşamel harc 1 soğutmadan şekil vermeyin; elde dağılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimiyle sıcakken, yanında dip sos servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta