

Maryland Crab Cakes

Toplam 67 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal Açılış 9/10

Maryland crab cakes, yengeç etini az bağlayıcı hardal, mayonez ve baharatla toparlayıcı tavada nazikçe kızartılarak deniz ürünleri klasiğidir.

Malzemeler

Köfte için

- 500 gr Yengeç eti
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Old Bay baharatı
- 0.3 demet Maydanoz

Pişirmek için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılış

- Mayonez, yumurta, Dijon hardalı, limon suyu ve Old Bay baharatı karıştırın.
- Yengeç eti, galeta unu ve maydanozu ekleyip harcı ezmeden katlayın.
- Harcı küçük cake halinde şekillendirin ve 30 dakika soğutun.
- Tereyağı ve sıvı yağ geniş tavada orta yüksek ateşte ısıtın.
- Crab cakeleri her yüzü 3 dakika olacak şekilde kızartın.
- Kağına havlu üstünde 2 dakika dinlendirin.
- Limon dilimleri ve tartar sosla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Harcı yoğurmadan katlamak yengeç etinin iri parçaları kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, tartar sos ve mısır ekşili salatayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Süt

Hardal