کراکت قارچ و کرفس

کره	۲۰ گرم
پیاز	۰ عدد، کوچک
قارچ	۵ عدد، بزرگ
سیر	۲ حبه
نمک	۰ ق.چ
فلفل	۱ ق.چ
کرفس	۳۰۰ گرم
پوره سیب زمینی	۲ پیمانه
گشنیز	۵۰ گرم
جعفری	۵۰ گرم
آرد	۱ پیمانه
تخم مرغ	۲ عدد
پودر سوخاری	۱ پیمانه

۱ یک ماهیتابه بزرگ برداشته و روی حرارت ملایم و متوسط قرار دهید. کره را اضافه کنید و بگذارید برای مدت یک دقیقه ذوب شود و کف کند.

۲ سپس پیاز ، قارچ ، سیر ، نمک و فلفل را اضافه کنید. در حالی که مرتب هم می زنید به مدت ۱۰ دقیقه به آرامی بپزید.

۳ کرفس ها را نگینی خرد کنید و به مواد اضافه کنید و حدود ۵ دقیقه بپزید تا کاملا نرم شود

۴ پوره سیب زمینی(سیب زمینی آب پز و کره و نمک و ادویه) را در یک کاسه بریزید، مواد را به آن اضافه کنید و هم بزنید، گشنیز و جعفری را در این مرحله اضافه کنید و خوب مواد را با هم مخلوط کنید

۵ یک قاشق غذاخوری از مواد را برداریدو به شکل استوانه ای شکل دهید، سپس در آرد، تخم مرغ و پودر سوخاری بچرخانید، مجددا در تخم مرغ و پودر سوخاری بچرخانید

۶ کراکت ها را در روغن داغ سرخ کنید(به مدت ۵-۶ دقیقه)، یا به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید

۷ نوش جان :)