PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Yengeç Kek

Maryland Usulü Yengeç Keki - Taze yengeç eti, baharatlar ve kraker kırıntıları ile hazırlanan geleneksel Amerikan lezzeti. Kolay tarif!

40 min	15 min	55 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre yengeç eti
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 bardak mayonez
- 2 çay kaşığı dijon hardal
- 2 çay kaşığı Worcestershire sos
- 1 çay kaşığı maydanoz
- 1 çay kaşığı taze limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 bardak ekmek kırıntısı

Yapılışı

1. **Prepare the crab mixture**
   Combine 1 egg, 2 tablespoons mayonneze, 1 cup breadcrumbs, 2 teaspoons Old Bay seasoning, 2 teaspoons Worcestershire sauce, 1 teaspoon Dijon mustard, 1 teaspoon lemon juice, and 1 teaspoon salt in a large mixing bowl. Whisk until the mixture is smooth and well combined.
2. Add 1 pound crabmeat to the bowl and gently fold it in using a rubber spatula, being careful not to break up the crab pieces. Mix just until the crabmeat is evenly distributed throughout the mixture.
3. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes to allow the mixture to firm up and hold together better when cooking.
4. **Shape and cook the crab cakes**
   Preheat your oven to 425°F (220°C). Line a baking sheet with parchment paper and lightly grease it with cooking spray.
5. Divide the chilled crab mixture into 6 equal portions and gently shape each into a round cake about 3 inches wide and 1 inch thick. Place the shaped cakes on the prepared baking sheet, leaving 2 inches between each cake.
6. Add 2 cups breadcrumbs to a shallow dish and gently press the top and sides of each crab cake into the breadcrumbs to create a light coating.

7. Bake for 12-15 minutes until the crab cakes are golden brown on top and heated through to an internal temperature of 145°F (63°C). The tops should be firm to the touch and lightly crispy.

8. Remove from oven and let cool for 2-3 minutes before serving. Serve immediately while hot with lemon wedges and your favorite dipping sauce.

Besin Değerleri

220	16g	8g	14g	1g	2g	695mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Yengeç etinin büyük parçalarını korumak için karışımı çok nazikçe katlayın, çırpmayın.

Karışımı pişirmeden önce en az 30 dakika buzdolabında dinlendirmek, keklerin şeklini korumasını sağlar.

Fırın tepsisini parchment kağıdı yerine tereyağı veya yağ ile yağlayın, yüksek sıcaklık parchment kağıdını yakabilir.

Mükemmel altın renk için kekleri pişirmeden önce eritilmiş tereyağı ile fırçalayın.

Eşit boyutlarda kekler için ¼ cup ölçü kabı kullanın ve hafifçe bastırarak şekillendirin.

Yengeç etini kullanmadan önce mutlaka elle kontrol ederek kabuk parçalarını çıkarın.

Old Bay baharatı bulamazsanız, paprika, çörekotu, sarımsak tozu karışımı kullanabilirsiniz.

Kalan yengeç keklerini salata üzerinde servis ederek farklı bir sunum yapabilirsiniz.