BEURRE MAITRE D'HOTEL

20 dilim tereyağı için MALZEME;
250 gr. tereyağı
2 çay kaşığı tuz
Bir çimdik karabiber
1/4 limonun suyu
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :
Bütün malzemeyi bir kaba koyup ağaç bir spatula ile üç dört dakika karıştırınız
20x30 ebadında bir yağlı kâğıdın bir kenarına yuvarlak sopa gibi koyup bir lira kalınlığında silindir gibi kâğıda sarınız
Buzdolabına koyunuz Donunca lüzum ettiği zaman dört - beş milim kalınlığında lira gibi dilimleyip servis ediniz
Not: Bu tereyağı ızgara etlerinin üzerlerine birer dilim konarak kullanılır. Aynı zamanda ızgara balıklara da.

© lezzetler.com tarif no:15099 • adı:BEURRE MAITRE D'HOTEL • gönderen:rikkat • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:10