HAVUÇ PÜRE

2 iri havuç
1 Çay bardağı süt
2 çay kaşığı un
2 Çay kaşığı tereyağ.

Havuçların baş taraflarındaki yeşil kısımları bıçakla keserek çıkarın, uç kısımlarından porsumuş ise o kısımları da temizleyin. Sonra üstlerini kazıyarak temizleyin ve yıkayıp ortadan uzunlamasına olarak dört parçaya bölün. Böldüğünüz havuçları istediğiniz büyüklükte doarayın. Havucların ic kısımları fazla ağaçlı ise, bunları keserek temizlevin. Diğer tarafta tencereye bol su koyarak ateşe oturtun ve kaynamaya başlavınca doğranmış havuçları içine atıp, 10 dakika haşlayın. Haşlanan havuçları bir kaşığın sırtıyla ezerek süzgeçten geçirin. Öte yanda bir başka kabın içinde havuçla tereyağını ve unu birlikte hepsi ezilinceye kadar karıştırın, sonra bu karışımı kaynattığınız sütle birlikte bir kaba koyarak hafif ateşte kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:16507 • adı:HAVUÇ PÜRE • gönderen:Yeşil Yol • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:05