HAVUÇ SOĞAN VE PANCAR PÜRELERİ

500 g hâvuç(kazınıp 0.5 cm. kalınlığında halkalar halinde doğranmış)
2 pancar (kabukları soyulup, 1 cm boyutunda küp biçimi kesilmiş)
1 iri soğan (8 eşit parça halinde kesilmiş)
6 cl. (1/4 su bardağı) krema
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına önce havuçları, üstlerine de pancar ve soğanları koyarak tencerenin kapağını kapattıktan sonra, sebzeleri bir bıçağın ucu havuçlara kolayca ışleyınceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri 3 tabağa ayırın. Havuçları blendır kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) karıştırın. Kabın çeperlerini bir kaşık-a içeri doğru sıyırın. Kremanın 1/3'üna tereyağının 1/3'ünü tuzun 1/3'ünü ve karabiberin 1/3'ünü ekleyerek yeniden 30 saniye karıştırın. Havuç püresini bir kâseye aktarıp, bir kenara bırakın. İşlem en soğanlar, pancarlar, kalan krema, kalan tereyağı, kalan tuz ve kalan karabiberle yineleyip, püreleri servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32508 • adı:Havuç Soğan ve Pancar Püreleri • gönderen:canan karadoğan • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:03