HAVUÇ SOSLU KARNABAHAR VE BROKOLİ PÜRESİ

400 gr. Brokoli
400 gr. Karnabahar
6 yumurta
1 / 4 bardak süt
1/4 bardak krema
2 dilim ekmek
Ekmek kırıntısı
Tereyağı
Su
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Havuç Krema için:
1 havuç
1 soğan
1 avuçPirinç
Su
Zeytinyağı
Tuz

Bir tencere içinde kaynamış tuzlu suda brokoliyi 4-5 dk. haşlayın. Başka bir tencerede de karnabaharı aynı şekilde kaynamış suda 10-12 dk. haşlayın. Karnabahar ve brokolileri ayrı kaplarda blendırdan geiçirin. Yumurtaları kırıp tuz ve karabiberini ayarlayıp kremasını ve sütünü koyun.Blendırdan geçirin. Karnabahr ve brokoli püresine ayrı ayrı 4 kepçe bu yumurtalı kremalı karışımdan koyup blendırdan geçirin. Bu arada kızgın yağda ekmek dilimlerini kızartın.Altı sarısı rengi yakalayınca kağıt havlulu bir yerde yağını alın. Diktörtgen bir kek kalıbı olabilcek dar uzun bir borcamı tereyağı ile yağlayıp ekmek kırıntılarını unlar gibi kalbın içinde sallıyarak yapıştırın. Daha sonra kalıba brokoli karışımı dökün. Tost ekmeklerini sıralayıp bir kat yapın. Karnabahar karışımını üzerine dökün. Su dolu bir fırın kabına bu borcamımızı yerleştirin. Fırında 180 ° C'de 40 dakika pişirn. Bu arada havuçlu krema için soğan doğrayın ve biraz yağ ile bir tencerede yumuşatarak havuçları doğrayın ve ekleyin.Pirinçler ile biraz su katıp pişirin. Havuçlar iyice yumuşayınca fazla suyu kepçe ile alalım. Havuçları blendırdan geçirip süzgüden süzelim. Brokolili karnabaharlı pişen kekimizi kesip yanına havuç kreması koyup maydanozla süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:134105 • adı:Havuç Soslu Karnabahar ve Brokoli Püresi • gönderen:zekai • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:08