



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ KEÇİ PEYNİRİ PÜRESİ

www.vzug.com

650 g kök kereviz
1 elma
1 dl tam yağlı krema
1 dl süt
2 defne yaprakları
100 g taze keçi peyniri
Tuz
60 g dana jambonu

Püre için kerevizleri soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Elmaları soyun, çekirdek kısmını çıkarın ve küpler halinde doğrayın. Kereviz, elma, krema, süt ve defne yaprağını bir poşete doldurun ve vakumlayın, sıvı olmadan emilmelidir. Torbayı delikli pişirme kabına koyun, soğuk pişirme bölümüne itin. Buharla pişirin. Buharlama sonrasında poşet içeriğini keçi peyniri ile püre edin ve tuz ekleyin. Dana jambonunu tepsideki fırın kağıdının üzerine koyun. Tepsiyi halen sıcak olan fırına koyun. Kızır fırınlayın. Fırınlama sonrasında parçalara ayırın ve püreyi bununla süsleyin.

Not: Sıvıyı buz kabında biraz dondurun. Sıvı çekilmemesi için donmuş küpleri poşete koyun.

