KUŞKONMAZ BEZELYE VE PEYNİRLİ TOPLAR (İTALYA)

(Makarna garnitürü)

4 kişilik MALZEME:
Toplar:
300 g taze keçi peyniri,
3 yumurta sarısı,
60 g nişasta,
tuz,
karabiber.
Sebzeli sos:
500 g yeşil kuşkonmaz,
300 g taze bezelye,
4 taze soğan,
2 tatlı kaşığı dilimlenmiş badem,
1 yemek kaşığı tereyağı,
200 g krem şanti,
125 g taze krema,
1 bağ frenk maydanozu.

1. Toplar için peyniri, yumurta sarılarını, nişasta, tuz ve karabiberi el mikseri ile karıştırın. Hamuru buzdolabına kaldırın ve 20 dakika özümsenmeye bırakın.
2. Kuşkonmazların uçlarını kesin, alt kısımlarını soyun ve 6 cm uzunluğunda kesin. Bezelyeleri ayıklayın. Sebzeleri tuzlu suya atın ve 5 dakika haşlayın. Kaynama suyunu dökün. Sebzeleri soğuk sudan geçirin ve damlamaya bırakın.
3. Soğanları ayıklayarak doğrayın. Badem dilimlerini teflon tavada, yağ katmadan kavurun.
4. Bir tencerede su kaynatın, yeterince tuz ilave edin. Hamurdan 2 yemek kaşığının yardımı ile toplar yapın. Topları kısık ateşte 15-20 dakika haşlayın.
5. Soğan parçalarını tereyağında sote edin. Krema çeşitlerini karıştırın, bir taşım kaynatın, tuzunu ve biberini ayarlayın. Sebzeleri sosa dökün. Frenk maydanozunu yıkayarak kurulayın, kıyın ve sosa karıştırın.
6. Sebzeleri bir kaseye koyun, üzerine badem serpiştirin, topları dizin. Makarna ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:20395 • adı:KUŞKONMAZ BEZELYE VE PEYNİRLİ TOPLAR (İTALYA) • gönderen:karamel • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:13