ROKFOR SOSLU KUZU

www.miele.com.tr

500 gr. Kuzu
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı Zeytinyağı
2 Soğan, doğranmış
125 ml Krema
200 gr. Rokfor peynir
2 yemek kaşığı kavrulmuş un
2 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış

Otomatik program ile: Et dışında bütün malzemeleri bir kaba koyun ve karıştırın. Eti bu karışıma katınız ve pişiriniz.
Otomatik programsız: Soğanları ve yağı bir kaba koyunuz ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 5 dakika çeviriniz. Eti bunun içinde çeviriniz. Üstü kapalı 450 Watt gücünde 10 dakika pişiriniz.
Peyniri biraz eziniz, krema ve kavrulmuş unla karıştırınız, pürüzsüz bir hale getirdikten sonra ete katınız. Üstü açık bir şekilde 450 Watt gücünde yakl. 5 dakika pişiriniz. Arada bir karıştırınız.
Filetoyu dilimleyiniz, üzerine sos dökünüz ve maydanozla süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:123833 • adı:Rokfor Soslu Kuzu • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:19