SEBZELİ LEVREK FLANI

Michael Montignac

600 GR LEVREK FİLETOSU
50 GR TAZE YEŞİL FASULYE
50 GR BEZELYE
2 YUMURTA
200 GR LABNE PEYNİRİ
3 ÇORBA KAŞIĞI KREMA
10 GR TEREYAĞI
TUZ
KARABİBER

Levrek filetolarını (çiğ) mikserden geçirin ve buna tek tek, önce 2 yumurtayı, sonra 2 yumurta akını katın. Ardından lab-ne peyniri ve kremayı ilave edin. Tuzunu biberini ayarlayın. Yeşil fasulyeleri 5 dakika kaynar suda haşlayın ve sonra parça parça bölün. Bu fasulyeleri, bezelyelerle birlikte ilk karışıma katın.
Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın ve harcınızı içine dökün. 210 derecede ısıtılmış fırında, Ben-Mari'de 40 dakika pişirin. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.

Not: Levrek yerine Turnabalığı da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72427 • adı:SEBZELİ LEVREK FLANI • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:00