VELOUTE SOSLU PIRASA

Kullanılan malzemeler
250 gr pırasa
200 gr patates
200 ml süt
3/4 lt sıcak su
30 gr tereyağı
Tuz, karabiber
Hindistancevizi

1- Patatesleri ve pırasaları soyun ve dilimleyin.
2- Pırasaları mikser kasesine koyun ve mikseri birkaç kez çalıştırın.
3- Tereyağını bir tavada eritin ve doğranmış pırasaları ekleyin. Kapağını kapatın ve yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin.
4- Diğer malzemeleri ekleyin. 30 dakika boyunca hafif ateşte pişirin.
5- Karışımı blendera koyun ve 40 saniye karıştırın.
6- Velouté sosunu kruton ve maydanoz ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:44056 • adı:Veloute Soslu Pırasa • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:10