



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIAMBRE (GUATEMALA)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Maydanoz ½ su bardağı
Sarımsak 3 diş
Sirke ½ su bardağı
Taze Zencefil 1 küçük boy, ince dilimlenmiş
Kapari 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1/4 su bardağı
Dijon Hardalı 1 çay kaşığı
Tuz
Karabiber
Taze Soğan 2 dal, iri doğranmış
Tavuk Göğsü 200 g haşlanmış ve iri küp şeklinde doğranmış
Kırmızı Biber 2 adet
Balık 200 g haşlanmış, ayıklanmış
Taze Patates 200 g haşlanmış, iri doğranmış
Chorizo (sucuk) 100 g ince doğranmış ve pişirilmiş
Yeşil Fasulye 50 g haşlanmış
Bezelye ½ su bardağı, haşlanmış
Havuç 1 Adet, haşlanmış ve küp şeklinde doğranmış
Kereviz Sapı 1 Adet, haşlanmış ve küp şeklinde doğranmış
Karnabahar ½ küçük boy, haşlanmış ve çiçekleri ayrılmış
Şalgam 1 orta boy, közlenmiş
Kıvırcık Marul 1 orta boy
Kırmızı Palamut marul 1 orta boy
Beyaz Peynir 100 g
Yeşil Zeytin 50 g
Turp 1 orta boy, dörde bölünmüş
Yumurta 2 adet, haşlanmış ve dörde bölünmüş

Maydanoz, sirke, kapari, hardal, taze soğan, kırmızı biber, sarımsak ve zencefil, mutfak blenderinde çekilerek yoğun bir sıvı elde edilir. Karnabahar, tavuk, chorizo, havuç, kereviz sapı, bezelye ayrı bir kaptaki karışımlar birleştirilerek üzeri örtülür ve 30 dk. kadar soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra geri kalan malzemeler eklenerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:160187 • adi:Fiambre (Guatemala) • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 11:06