HAVUÇLU VE ZENCEFİLLİ DİP SOS

550 gr havuç
40 gr taze zencefil
30 gr tereyağ
Yarım soğan
600 ml sebze suyu
1 tutam tuz
1 tutam öğütülmüş karabiber
230 gr milföy hamuru
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı parmesan peyniri
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu

Havuçlu zencefilli dip sos için havucu soyduktan sonra ince ve yuvarlak şekilde dilimleyin. Derin bir tencerede soğanı havuç ve tereyağıyla soteleyin. Unu tencereye eleyip 600 ml sebze suyunu aktarın. İçine bir tutam tuz, karabiber ve 6 gram taze zencefil serpip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika pişirin. Karışımın içinden zencefili çıkarttıktan sonra blender?de çekin. Kalan zencefili rendeleyip suyunu karışıma ekleyin. Milföy batonları için milföy hamurunu merdaneyle açın. Çırpılmış yumurtayı milföy hamuruna sürün. 1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan ve haşhaş tohumunu üzerine yayın. 1 cm kalınlığında ve 15 cm uzunluğunda hamuru kesin.
Fırın tepsisine yağlı pişirme kağıdı serin. Kestiğiniz şeritleri bükerek tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 7 dakika pişirin. Kaselere dip sosu paylaştırıp milföy batonları ile servis yapın.

Fotoğraf "kambi" tarafından gönderildi. 11.06.2017

© lezzetler.com tarif no:89779 • adı:Havuçlu ve Zencefilli Dip Sos • gönderen:anacık • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:49