



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVİÇRE USULÜ FONDÜ

1 diş sarımsak (ortadan 2'ye kesilmiş)
200 gr (1 su bardağı) et suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
250 gr gravyer peyniri (küçük küp biçiminde kesilmiş)
250 gr eritme peyniri (ufak küp biçiminde doğranmış)
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1 kahve kaşığı karabiber
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber
2 çorba kaşığı vişne suyu
1 ince uzun francala ekmeği (2,5 cm kalınlığında dilimlenip küp biçiminde kesilmiş)

Orta boy bir tencerenin içini sarımsak yarımalarıyla ovup sarımsakları attıktan sonra, et suyu ve limon suyunu koyarak ağır ateşe oturtunuz. Sıvı ısınınca gravyer peynirlerini ve eritme peynirlerini katarak, eriyip birbirlerine iyice karışmalarını bekleyiniz. Mısır nişastası, karabiber ve kırmızı biberi ekleyip devamlı karıştırarak 2 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz. Kaynamamasına dikkat ediniz. Vişne suyunu ekleyip 1 dakika karıştırarak, tenceredeki karışımı fondü tenceresine boşaltınız, ispiro ocağını yakıp üstüne fondü tenceresini oturtunuz. Fondünüz ekmekle birlikte servise hazırdır.

Not: Fondü hazır olunca, şişlerin yada fondü çatallarının ucuna ekmeği takılır ve ekmekler fondü kabına batırılarak yenir.
