



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN SEBZE TERRİNE

www.vzug.com

200 g Dondurulmuş bezelye
150 g Karnabahar küçük parçalar
100 g Havuç kabuğu soyulmuş küçük küpler doğranmış
3 Çorba kaşığı Tam yağlı krema
3 Yumurta
Tuz
Karabiber
Muskat
Zencefil rendelenmiş

Sebzeleri delikli pişirme kabının içine koyun, ısıtılmamış fırına sürün. Buharlayın.

Her sebzeyi bir çorba kaşığı tam yağlı krema, bir yumurta, tuz, karabiber ve muskat ile püre haline getirin.

Havuçlu karışıma taze rendelenmiş zencefil ile çeşni katın. Bezelyeli karışımı kabukların ayrılması için kevgirden geçirin.

Terrine kabına pişirme folyosu döşeyin, folyoyu döşerken kabın kenarlarında kabın üzerini kapatacak kadar pay bırakın. Kaba önce havuçlu malzemeyi, daha sonra karnabaharlı olanı, en son da bezelyeli karışımı koyun.

Kabın üzerini pişirme folyosuyla kapatın. Kabı fırının içindeki tepsinin üzerine koyun. Buharlayın.

Üstte kalan pişirme folyosunu çıkartın. Terrine asgari 20 dakika bekletin, kabı ters yüz edin ve dilimler halinde kesin.

