KAVRULMUŞ TEREYAĞI

Kullanılacak malzeme:
200 gram tereyağı.

Yapımı: Tereyağını küçük bir tavaya koyup rengi değişlnceye kadar ateşte tutmalı. Tereyağı kavrulunca servise hazır durumda bulunan balık, sebze, makarna, pilâv gibi yemeklerin üstüne gezdirilerek dökülür ve hemen servis yapılır. Bazı yemeklerde birkaç damla limon suyu damlatıldığı gibi bazı yemeklerde de bir tutam kırmızı ya da karabiber serpilir ve ondan sonra yemeğin üstüne dökülür.

© lezzetler.com tarif no:13895 • adı:Kavrulmuş Tereyağı • gönderen:zafira • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:44