KIŞ BAHÇESİ

https://acunn.com

Pancarlı humus:
Haşlanmış nohut 100 gr
Haşlanmış pancar 20 gr
Tahin 10 gr
Sarımsak ½ diş
Kimyon 6 gr
Tuz 4 gr
Karabiber 2 gr
Limon suyu ¼ limon
Dekor olarak: nar tanesi
Sarımsaklı krema sos:
Sarımsak 20 gr
Tereyağı 30 gr
Sut 500 gr
Un 40 gr
Krema 20 gr
Tuz
Safran yağı
Zeytinyağı 20 gr
Safran 2 gr
Steak karnabahar:
Karnabahar 200 gr
Çubuk vanilin 1 adet
Tuz
Karabiber
Yeşil sebze tozu:
Ispanak ¼ demet
Maydanoz
Pop amarant
Amarant

Öncelikle yapmanız gereken klasik bir humus yapmak ve içine haşlanmış pancarları ekleyip pürüzsüz daha sıvı humus elde etmek.
Sarımsak sos için sarımsakları soyun doğrayın ilik süt ekleyip 2 dakika ikişer dakika arayla 4 sefer sütü değiştirip sarımsağın acılığı alın.
Tereyağı, un, sütte bekleyen sarımsağı ilave edip, krema ekleyip beşemal gibi pişirin, robotto çekin sahlep kıvamı verip lezzetlendirin.
Karnabaharı 200 gr 3 cm dilimleyin vakum poşetine koyup vanilya çubuk zeytinyağı tuz biber ekleyip vakum 90c 8 dakika pişirin ve 4 dakika ızgara yapın.
Dekorlar için, Safranı suda rengini acın ve zeytinyağıyla bağlayın. Ispanak ve maydanozu blanch edip 65 c fırında 15 dakika kurutun ve çekin eleyin. Amarantları kızgın tavaya bir tutam serpin 2 saniye sonra mısır gibi patlayacaktır. Patlattığınız amarantları bir tabağa alıp tuz biber ekleyip lezzetlendirin.

© lezzetler.com tarif no:154585 • adı:Kış Bahçesi • gönderen:hızlı ve lezzetli • indirme tarihi:13.05.2024 - 13:51