



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİŞNİŞ KÖPÜKLÜ REZENE

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

4 rezene, her biri yaklaşık 180 g  
Rezene yaprağı  
30 g bal  
15 g tereyağı  
½ çay kaşığı tuz  
Kişniş köpüğü  
1 dl süt  
1 dl krema  
2 çorba kaşığı pastis veya pernod  
4 çorba kaşığı kişniş yaprağı  
½ çay kaşığı tuz  
Badem  
4 çorba kaşığı badem dilimi  
½ çay kaşığı pul biber  
1 çorba kaşığı fındık yağı  
Tuz

Rezeneyi ikiye bölün, saplarını kama şeklinde kesip çıkarın. Rezeneyi yapraklar, bal, tereyağı ve tuzla birlikte bir poşete koyun, vakumlayın. Torbayı delikli pişirme kabına koyun, soğuk pişirme bölmeye itin. Buharla pişirin. Kişniş köpüğü, süt, krema ve Pastis veya Perond ile ısıtın, kişniş ve tuz ekleyin, püre edin. Bu sırada hava karışması için püre çubuğunu hafif eğik tutun. Köpüğü sos olarak kullanın. Badem dilimlerini pul biberle birlikte fındık yağında altın renginde kızartın, tuz ekleyin. Rezeneyi poşetten çıkarın, kişniş köpüğü ve kızarmış badem dilimleriyle hazırlayın.

