



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KEÇİ PEYNİRLİ MİNİ RATATOUILLE

www.vzug.com

Ratatouille:

1 dl zeytinyağı

1 biberiye, küçük küçük doğranmış

3 taze kekik

1 patlıcan, 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğranmış

1 kabak, 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğranmış

1 kırmızı sivri biber, kabuğu soyulmuş, 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğranmış

2 domates, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış 0,5 cm büyüklüğünde küpler halinde

1 soğan, doğranmış

2 diş sarımsak, ince doğranmış

Tuz

Karabiber

Keçi krem peyniri

150 g taze keçi peyniri

50 g krema

Tuz, karabiber

Hamur kütürü:

50 g un

25 g tereyağı, soğuk

1½ çorba kaşığı parmesan, rendelenmiş

Tuz

1 yumurta sarısı

Ratatouille için zeytinyağını yeşillikler, tuz ve karabiberle karıştırın. Her sebzeıı ayrı ayrı marine edin. Soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar kavurun. sebzeler, tabakalar halinde porselen kaba yerleştirin. Sebzeler pişerken çökecekleri için kabı çok iyi doldurun.

Kabı delikli fırın tepsisine koyun, tepsiyi ısıtılmamış fırına sürün ve pişirin.

Keçi peyniri ile kremayı topaklar kayboluncaya kadar karıştırın, tuz ve karabiber ile çeşnilendirin.

Hamur kütürü için un, tereyağı, parmesan peyniri, tuz ve yumurta akını ellerinizin arasında ovalayın. Malzemeyi hamur kütürü için ezerek sıkıştırın. 15 dakika buzdolabına koyun.

Hamur kütürünü bir pişirme kağıdı üzerine yayın ve sebze ile birlikte delikli fırın tepsisinde fırınlayın.

Pişirme işleminden sonra Ratatouille'un üzerinde krem keçi peynirini koyun ve hamur kütürünü serpiştirdikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:123037 • adı:Krem Keçi Peynirli Mini Ratatouille • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.04.2025 - 13:36