KREM KEÇİ PEYNİRLİ MİNİ RATATOUİLLE

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 kıtırı:
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 sebzeyi 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 kıtırı için un, tereyağı, parmesan peyniri, tuz ve yumurta akını ellerinizin arasında ovalayın. Malzemeyi hamur kıtırı için ezerek sıkıştırın. 15 dakika buzdolabına koyun.
Hamur kıtırını 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 kıtırını serpiştirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:123037 • adı:Krem Keçi Peynirli Mini Ratatouille • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 04:32