PEYNİR FONDÜ

1 diş sarımsak yarıya kesilmiş
1/2 su bardağı elma sirkesi.
1 tatlı kaşığı limon suyu
250 gr. gruyer peyniri (veya Kars gravyeri)
250 gr. emmental peyniri (veya eski kaşar)
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tutam yeni rendelenmiş muskat (İsteğe bağlı)

Fondü kabının tüm iç yüzeyine sarmısağı bastırarak sürün. Sirkeyi ve limon suyunu koyup yavaşça kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın ve rendelenmiş peynirleri azar azar kaba koyup tahta kaşıkla devamlı karıştırarak eritin. Küçük bir kasede mısır nişastasını iki kaşık suyla karıştırarak ezin ve bunu da erimiş peynir karışımına ekleyin. 2-3 dakika daha ve karışım kalın, pürüzsüz bir hal alana dek karıştırarak pişirmeye devam edin. Fondünün fokur fokur kaynamasına asla izin vermeyin. İçine taze çekilmiş karabiber ve muskat ilave edip sofraya getirin. Küp kesilmiş çıtır ekmekler ve saydığım diğer malzemelerden arzu ettiklerinizle birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:134327 • adı:Peynir Fondü • gönderen:seval'in • indirme tarihi:03.05.2024 - 07:37