



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİR FONDUE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

300 g tam yağlı rendelenmiş kaşar peyniri (Emmanta ve grevyer gibi sert peynirler kullanılır)

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı patates unu veya buğday unu

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı muskat rendesi (küçük hindistancevizi)

Tuz

Karabiber

Yeteri kadar kabuksuz francala ekmeği (lokmalar halinde)

Çatala batırılmış ve soyulmuş bir diş sarımsak fondue tenceresi veya tavaşının iç yüzeyine sürülür. Aynı fondue tencere veya tavaşına rendelenmiş kaşar peyniri reşoya oturtulur. Yavaş yavaş tahta kaşıkla peynir eriyinceye kadar kaynatılır.

Bir yandan yarım çay bardağı su, ve un iyice karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Peynir tamamen eridiğinde; bulamaç devamlı karıştırılarak ilave edilir. Tuz, karabiber, hidistancevizi rendesi de konarak kaşığa yapışmaya başlayınca kadar pişirilir.

Sos kaşığa yapışmaya başlayınca ateş kısılır. Reşosuyla birlikte misafir masasına konur. Kabukları soyulmuş lokma büyüklüğünde kesilmiş francala ekmeği de masaya konur. Misafirler ekmek parçalarını çatala batırarak sosuna daldırıp yerler.