RİCOTTALI BALKABAKLI TERİN

400 gram temizlenmiş balkabağı
200 gram tatlı radika
120 gram ricotta peyniri (veya lor peyniri)
2 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı Rendelenmiş parmesan peyniri
1 adet Defne yaprağı
100 gr margarin
1 diş Sarımsak
1 tutam Acı biber
1 kepçe sebze suyu
Tuz
Karabiber

Büyük doğrayıp hafif haşladığınız bal kabağını, margarin, ince doğranmış soğan ve 1 adet defne yaprağıyla soteleyin. 1 kepçe sebze suyu ilave edip iri taneli tuz ve karabiberle tatlandırın. Suyunu çekene kadar pişirin. Defne yaprağını tencereden çıkartıp blender?de çekin ve püre yapın. Bal kabağı karışımının içine 70 ml süt, yumurtalar, ricotta peyniri (veya lor peyniri), 1 çorba kaşığı dolusu rendelenmiş parmesan peyniri ve karabiber aktarıp iyice karıştırın.
6 adet 4x8x5 cm?lik kalıplara sana yağı sürüp unlayın. Hazırladığınız bal kabağı ve peynir karışımını kalıplara aktarıp iyice bastırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin.
Tatlı radikayı ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün ve büyük doğrayın. 1 diş sarımsak, bir tutam tuz, çekirdekleri ayıklanmış acı biber ve sana yağıyla soteleyin.
Bal kabağı terini sotelediğiniz radika salatası yatağında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:112269 • adı:Ricottalı Balkabaklı Terin • gönderen:şahbaz • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:11