SEBZE FONDÜ

İçindekiler
250 gr karnabahar
250 gr havuç
250 gr brokoli
200 gr beyaz peynir
150 gr taze kaşar peyniri
2 çay bardağı tavuk suyu
½ tatlı kaşığı kekik
2 sap maydanoz
1 silme yemek kaşığı nişasta
karabiber
1 diş sarımsak
çeşitli ekmekler

Sebzeleri yıkadıktan sonra doğrayarak iri parçalara ayırın. Havuç ve karnabaharı alt bölmeye, brokoli ve kabakları da üst bölmeye koyarak buharlı pişiricide 30 dakika pişirin. Fondü tencerenizin içini, soymadan ortadan ikiye böldüğünüz sarımsak dişiyle ovduktan sonra içine tavuk suyunu koyun. 120 derecede çalıştırın. İçindeki karışım kaynayınca, üstüne Rondo'da rendelediğiniz beyaz peyniri ve kaşar peynirini ilave ederek iyice karıştırıp eritin. Fondünüz kaynamaya başladığında ısını 80 dereceye ayarlayıp fondü konumuna getirin. Aralıklı olarak karıştırarak kekik, kıyılmış maydanoz ve karabiber ekleyin. Bir müddet sonra az miktardaki soğuk suda erittiğiniz nişastayı da ilave edin. Ekmekleri kızartın ve keserek iri küplere ayırın. Sebzeleri fondü çatalları ile sebzeleri Minute snack içinde istenilen sıcaklıkta bekleyen sosun içine daldırın.Çevirerek peynirle kaplanmasını sağlayın.tabağınıza alıp,normal çatal bıçakla yemeye devam edin.

© lezzetler.com tarif no:35696 • adı:Sebze Fondü • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:13