



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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 kaynayıncaya, üstüne Rondo'da rendelediğiniz beyaz peyniri ve kaşar peynirini ilave ederek iyice karıştırıp eritin. Fondünüz kaynamaya başladığında ısıyı 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.