



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE PEPERONCİNO KANEPE

100 gram karnabahar
250 gram haşlanmış kuru fasulye
100 gram havuç
100 gram kırmızı biber
100 gram salatalık
50 gram tereyağı
2 adet İtalyan acı biberi (peperoncino)
Birkaç diş Sarımsak
1 ttam Biberiye
1 tutam Maydanoz
1 adet baget ekmek
1-2 damla Sirke
Tuz
Karabiber
6 dilim bruschetta

Havuçları ve biberleri yıkayıp kuruladıktan sonra jülyen doğrayın.

Salatalıkları yıkayın ve halka şeklinde kesip çekirdeklerini çıkartın.

Kabın içinde birkaç diş kıyılmış sarımsak ve biberiye ile eritilmiş tereyağı ile aromatize edin. Halka şeklinde kesilmiş İtalyan acı biberini aromalı tereyağı ile tavada soteleyin.

Acı biber tereyağında rengini verdiği zaman acı biberi tavadan alın ve sebzeleri (karnabahar, havuç, biber ve salatalık) tereyağıyla soteleyin.

Tavada sotelediğiniz sebzelerin içine 1-2 damla sirke ilave edin. Buharlaştığında kurumasını bekleyin ve bir tutam tuz ile tatlandırın.

Tavadaki sebzeleri ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Haşlanmış kurufasulyeyi blenderda çektikten sonra süzgeçten geçirin.

Elde ettiğiniz kurufasulyeli mousseu kıyılmış maydanoz, kıyılmış biberiye, bir tutam tuz, karabiber ve tereyağıyla tatlandırın.

Diğer tarafta, baget ekmeği verev olarak 24 dilime bölün. Fırın ızgarasında ya da ekmek kızartma makinesinde ekmek dilimlerini kızartın.

Tüm ekmek dilimlerine hazırladığınız mousseu sürün.

6 dilim bruschettaı jülyen doğranmış kırmızıbiber, 6 dilimi jülyen doğranmış havuç, 6 dilimi karnabahar çiçekleri, diğer 6 dilimi de halka şeklinde kesilip çekirdekleri çıkarılmış salatalık ile süsleyin ve hemen servis yapın.

