



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞNİTZEL VE HAVUÇLU YER ELMASI PÜRESİ

Pınar Şnitzel
4-5 Adet Yer Elması
2 Adet Havuç
100 Ml Süt
30 G Tereyağı
20 Ml Zeytinyağı
Tuz (Arzuya Göre)
Karabiber
Muskat

Yer elması ve havuçları soyup küp şeklinde doğrayın. Üzerini biraz geçecek kadar Su ekleyip pişmeye bırakın. Suyunu çekince süt ekleyip ezerek pişirin. Piştikten sonra Soğuk tereyağını ekleyip hızlıca çırpın. En son olarak baharatını ekleyin. Şnitzeli pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirin. Piştikten sonra şerit halinde dilimleyip püre ile servis edilir.
