ÜÇ RENKLİ SEBZELİ TERİN

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

250 g havuç
250 g ıspanak
250 g- karnabahar
5 yaprak jelatin
Tuz

Havuç, ıspanak ve karnabaharı ayrı ayrı haşlayın ve buzlu suya çıkartın. Suyunu süzüp mikserde ayrı ayrı püre yapın ve tel süzgeç ile süzün.
Jelatinleri buzlu suda 15 dakika bekletip az su ile eritin ve püre yaptığınız sebzelere eşit oranda pay edin.
Tuzunu ilave ettikten sonra terin kalıplarını, önce havuç püresini yerleştirip, soğuk dolapta hafif sertleşmesi için 5 dakika bekletin.
Daha sonra karnabahar ve ıspanak püresi için de aynı işlemi tekrarlayın.
Yaklaşık 2 saat dolapta beklettikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:96130 • adı:Üç Renkli Sebzeli Terin • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 16:36