



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VALOVANDA BROKOLİ MUS

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet milföy hamuru

1 adet yumurta sarısı

Brokoli mus için:

250 gram brokoli

Yarım çay kaşığı karbonat

Yarım çay kaşığı karabiber

Bir tutam rendelenmiş muskat

2 tatlı kaşığı krema

Yarım çay kaşığı tuz

Milföyleri oda sıcaklığında bekletip yumuşamalarını sağlayın. Daha sonra kalp şeklinde kalıpla kesin. 2 tanesinin ortası boş kalacak şekilde daha küçük kalp kalıpla kesin. Tam olan kalplere çırpılmış yumurta sarısı sürüp, ortalarına çatal yardımıyla delikler açın. Üzerlerine ortası boş olan milföyleri kapatın. Yeniden yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Brokoli mus için brokoliyi yıkayıp, sert kısımlarını temizleyin. Karbonatlı kaynar suda 5 dakika haşlayın. Püre haline getirip, karabiber, muskat, krema ve tuz ekleyip karıştırın. Musu volovanların ortalarına pay edip, sıcak olarak servis yapın.

