



Bezelye tartı

Malzemeler :

DONMUŞ ÇİĞ BEZELYE	750 GR
TEREYAĞI	100 GR
TUZ, BİBER	

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Bezelye	750 gr	Hazneye yerleştirin	80°C	3500 devir/ dk.	2 dk	Kapalı	
2	Tereyağı	100 gr	Ekleyin	80°C	100 devir/dk.	13 dk	Açık	
3	Tuz Biber			—				Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Küçük bir parça krema veya tereyağı ekleyerek daha pürüzsüz bir tat elde edebilirsiniz. Dondurulmuş bezelyede kullanılan süt klorofil sabitler ve bezelyeleri önceden haşlamaya gerek yoktur (bu durumda hazırlama ve uygulama süresi azalır => zamandan kazanç)