



Domates püresi, haşhaşlı kırmızı biber

Malzemeler :

TAZE DOMATES 700 GR
KIRMIZI BİBER 300 GR
HAŞLANMIŞ VE KABUKLARI SOYULMUŞ
BEYAZ SOĞAN 180 GR

1 Diş SARIMSAK
DAĞ KEKİĞİ, DEFNE YAPRAĞI,
MAYDANOZ

1 Bir ÇORBA KAŞIĞI HAŞHAŞ
Bir MİKTAR ZEYTİNYAĞI

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Biber Soğan Zeytinyağı	300 gr 180 gr Bir atım	Hazneye yerleştirin	110°C	duraklama OIOI	6 dk	Açık	
2	Domates Diş sarımsak Maydanoz Dağ kekiği Defne yaprağı Tuz	700 gr 1 - - - -	Ekleyin ve harmanlayın	100°C	200 devir/ dk.	10 dk	Kapalı	
3			Harmanlama	-	3 500 devir/ dk.	30 sn		Tadını ve baharatını ayarlayın.
4				-	Turbo	30 sn		Arzulanan sonuca göre dizayn edilecek opsiyonel adım
5			Temizleyin ve haşhaşı ekleyin	-				



ŞEFİN ÖNERİSİ

Bu püreyi, tuz ve zeytinyağını çıkararak diyet yemekleri için de hazırlayabilirsiniz.