



Karnabahar kreması

1,3 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

KARNABAHAH	500 GR	TEREYAĞI	12 GR	MUSKAT CEVİZİ	1 TUTAÇ
1 PIRASA		TAZE KREMA	80 ML	FRENK MAYDANOZU	
ET SUYU	400 ML	YUMURTA SARISI	40 GR		
SÜT	400 ML	TUZ			

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Tereyağı Pırasa	12 gr 1	Hazneye yerleştirin	105°C	duraklama OIOI	7 dk	Açık	
2	Karnabahar Et suyu Süt	500 gr 400 ml 400 ml	Ekleyin	100°C	200 devir/dk.	20 dk	Kapalı	
3	Taze krema	80 ml	Ekleyin	–	3500 devir/dk.	5 dk	Kapalı	
4	Yumurta sarısı	40 gr	Ekleyin	–	3500 devir/dk.	3 dk	Açık	
5	Tuz Muskat cevizi Doğranmış frenk mayda- nozu	– Bir tutam –	Ekleyin	–				Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Karnabahar yerine benzeri her türlü sebze kullanabilirsiniz (brokoli, mor karnabahar)