



Kerevit sos

Malzemeler :

TATLI VEYA YARI TUZLU TEREYAĞI 1 KG
ZEYTİNYAĞI SÜSLEYECEK KADAR

AYIKLANMIŞ 500 GR'A
KARŞILIK GELEN 9/12
BÜYÜK KEREVİT BAŞI VE KISKAÇLARI

10

BİR ÇORBA KAŞIĞI
1 DOMATES KONSANTRESİ
TUZ 12 GR

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Zeytinyağı Etler	Bir atım 500 gr	Hazneye yerleştirin	–	Pulse 2500 devir/ dk.	3 ila 4 sefer	Açık	
2				 110°C	duraklama OIOI	10 dk		
3	Tereyağı Paprika Domates konsantresi	1 kg Dilediğiniz kadar 1 Bir çorba kaşığı	Ekleme	 110°C	duraklama OIOI	15 dk	Kapalı	Tadını ve baharatını ayarlayın.
4	Hazırlama		Yağı elde etmek için bir bez ile süzün	–				



ŞEFİN ÖNERİSİ

Bu kremayı, kerevitleri tekrar ısıttığınızda veya, bir sos eklemek için veya örneğin melane gibi bir sosta yağlı malzeme olarak kullanabilirsiniz. Kremanın yapımında kerevitin kabuklarını da kullanabilirsiniz.