



Kereviz püresi

Malzemeler :

SOYULMUŞ KEREVİZ KÖKÜ 750 GR
SÜT 375 GR
TUZ, BİBER, MUSKAT

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Kereviz (iri parçalar halinde) Süt Tuz Biber Muskat	750 gr 375 gr - - -	Hazneye yerleştirin	 95°C	 duraklama OIOI	15 dk	Açık	
2			Karıştırma	 95°C	 600 devir/dk.	10 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.
3			Çok pürüzsüz bir püre elde etmek için karıştırın	-	 3 500 devir/ dk.	3 dk	Kapalı	



ŞEFİN ÖNERİSİ

Kerevizin keskin tadını biraz patates ekleyerek yumuşatabilirsiniz.