

Maydanozlu tereyağı sosu

Malzemeler :

MAYDANOZ 350 GR
SAPLARI ALINMIŞ, YIKANMIŞ VE KAĞITTA
KURUTULMUŞ OLARAK
6 ADET TARHUN 150 GR
TAZE TATLI SARIMSAK 120 GR

TUZSUZ TEREYAĞI 1 KG
TUZ 40 GR
BİBER
ESPELETTE PAPRIKASI

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Maydanoz Sarımsak Tarhun Tuz Biber Espelette paprikası	350 gr 120 gr 150 gr - - -	İnce doğrama	-	Pulse 1500 devir/ dk.	5 sefer	Kapalı	
2	Tatlı krema yağı	1 kg	Harmanlama	-	1300 devir/ dk.	1 dakika 30 sn		Tadını ve baharatını ayarlayın.
3				-	Turbo	10-15 saniye		



ŞEFİN ÖNERİSİ

İleride geliştirmek isteyeceğimiz tariflere göre baharatları (kekik, tarhun, kişniş, dereotu) değiştirebilirsiniz. Elde ettiğiniz tarife daha fazla güç ve gevreklik kazandırmak için hardal ve badem tozu ekleyebilirsiniz.