

Mezgit taraması

Malzemeler :

SÜT	200 ML	ZEYTİNYAĞI	50 ML
BAYAT EKMEK DİLİMİ	120 GR	LİMON SUYU	
MEZGİT YUMURTASI	400 GR	SOĞAN	1
BİTKİSEL YAĞ	50 ML	TUZ, BİBER	

Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1 Bayat ekmek dilimi	-						
1 Mezgit yumurtası	400 gr	Hazneye yerleştirin	-	3500 devir/dk.	2 dk	Açık	Hazneye koymadan önce mezgit yumurtasını kurulaşın
1 Limon suyu	-						
1 Soğan	1						
2 Bitkisel yağ	50 ml	Ekleyin	-	600 devir/dk.	1 dk	Kapalı	Tadını ve baharatını ayarlayın.
2 Zeytinyağı	50 ml						



ŞEFİN ÖNERİSİ

Taramanızı aromatik bitkiler katarak aromalandırabilirsiniz (dereotu, kişniş, vs).