



Portakallı havuç püresi

Malzemeler :

KUM HAVUCU	1 KG.	TUZ, BİBER
SOYULMUŞ VE YIKANMIŞ		
TOZ KİMYON	2 GR	
PORTAKAL SUYU	400 ML	

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Havuç. (iri kesilmiş) Tuz Biber Kimyon Portakal suyu	1 kg - - 2 gr 400 ml	Hazneye yerleştirin	 100°C	600 devir/dk.	25 dk		Tadını ve baharatını ayarlayın.
2				-	Turbo	15 - 20 sn		Çok pürüzsüz bir püre elde etmek için



ŞEFİN ÖNERİSİ

Portakal suyu yerine daha aromasız bir püre elde etmek için saf su da kullanabilirsiniz.