

Cauliflower Cheese Pie

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 5/10

Cauliflower cheese pie, karnabahar cheddar soslu içle fırınlayarak süsü kızırtı kremams bir İngiliz ev yemeği çikarır.

Malzemeler

- 1 adet Kiş hamuru
- 1 küçük baş Karnabahar
- 150 gr Cheddar peyniri
- 1 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Karnabahar küçük çiçeklere ayrı ayrı tuzlu suda 6 dakika haşlayın.
2. Karnabahar süzüp 8 dakika buharlı tıttırın hamur ıslanmasın diye.
3. Peynirli sosu süt, peynir ve az unla tencerede 5 dakika koyulaştırın.
4. Hamuru kalıba yerleştirip karnabahar ve sosu içine yayın.
5. Pie'ı 190°C fırında 24 dakika hamur kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Karnabahar fazla haşlamamak pişirmenin sulu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri yanında salatayla, pie henüz ılıkken sofraya çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Süt