Rakott Karfiol

Toplam 43 dk · Haz1rl1k 18 dk · Pişirme 25 dk · 5 kişilik · Kolay · ~198 kcal · Açl1k bar1 5/10

Rakott karfiol, karnabahar1 yoğurtlu katmanlarla f1r1nlayarak yumuşak, sütlü ve hafif ekşi bir Macar f1r1n yemeği yapar.

Malzemeler

- 1 adet Karnabahar
- 1.5 su bardağ1 Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 80 gr Peynir
- 0.5 çay kaşığ1 Tuz
- 1 çay kaşığ1 Karabiber

Yap1l1ş1

1. Karnabahar1 çiçeklere ay1r1n ve 6 dakika tuzlu suda haşlay1n.
2. Süzdüğünüz karnabahar1 bekletin, fazla suyu tepsiyi suland1rmas1n.
3. Yoğurt, yumurta, tuz ve karabiberi pürüzsüz ç1rp1n.
4. Karnabahar1 yağl1 kaba yay1n1 ve sosu üstüne dökün.
5. 190°C f1r1nda 25 dakika üzeri k1zarana kadar pişirin.
6. 8 dakika dinlendirip dilimleyin, sos s1cak halde akmas1n.

PÜF NOKTASI

Karnabahar1 fazla haşlamamak f1r1nda da ağ1lmas1n1 önler.

SERVIS ÖNERISI

Yemeği 1l1k erin, yan1na turşu ve ekşi krema koyun.

Alerjenler

Süt · Yumurta