

Welsh Rarebit Bake

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~278 kcal

Açılış 5/10

İngiliz pub klasiği Welsh rarebit bake; tereyağ ve unla roux yapıp süt eklenerek pürüzsüzleşen sosa cheddar, hardal, Worcestershire sosu ve kayenne biber katılarak zarrın ekmeğe üstüne yayılarak 180°C fırında üst yüzü altın kabarana kadar pişirilir.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 180 gr Cheddar peyniri
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 0.3 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşık Worcestershire sosu
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.3 tatlı kaşık Kayenne biber
- 0.5 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

- Cheddar rendeleysin; ekmekleri kuru tavada veya tostta 2 dakika hafifçe kızartın.
- Küçük tencerede 1 yemek kaşığı tereyağı eritip unu ekleyin, çırpıcıyla 1 dakika roux yapın sütu ince akıtarak topaklanmadan pürüzsüzleştirin.
- Sosa hardal, Worcestershire, kayenne biber ve tuzu ekleyip 1 dakika çevirin; ocaktan alıp cheddar peynirini katarak pürüzsüz krema kıvamına kadar karıştırın.
- Kızartılmış ekmeğin üzerine rarebit sosu kalın yayarak fırın tepsisine dizip 180°C fırında 2 dakika üst yüzü altın rengine gelene kadar pişirin.
- Fırında pişirilimi tabağa alıp üzerine ekstra kayenne biber serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Cheddar son anda ekleyin; uzun kaynama yağ ayrılmasını önler. Worcestershire sosunu eksik bırakmayınız rarebit'in karakter veren imzasıdır hardal tek başına bu derinliği vermez.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak rarebit bake'i tabağa alıp üzerine ekstra kayenne biber serpin; yanında dilim turşu, salata yeşillikleri ve Britanya çayı ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal