



Yoğurt, krema ve maydanoz karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



| | |
|-----------------|------------------|
| Hazırlama | 15 Dak. |
| Piştirme süresi | 16 Dak. |
| Porsiyon | 4 |
| Cihaz | Combi-Steam MSLQ |

Hazırlanması

600 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun.

Bu kabı, cam kap üzerinde üzerine koyarak soğuk fırına sürün. Buharla pişirin.

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

1 Diş sarımsak, ezilmiş

½ Soğan

½ demet Maydanoz, düz yapraklı

3 Çor. k. Tereyağı, sıvı

150 g Yoğurt

30 ml Krema

30 g Mayonez

Tuz

Sarımsağı soyun ve ezin. Soğanları soyun ve ince ince doğrayın. Maydanoz yapraklarını saplarından kopartın ve ince ince doğrayın.

Buharla pişirilmiş patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi ⅓ GN, yükseklik 52 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

