

Croque Monsieur



Düzenleyen
Cihaz

V-ZUG A.Ş.
Comhair SE 2012 itibarıyla

Beşamel

- 25 g Tereyağı
- 25 g Un
- 2½ dl Süt
- Muskat
- Tuz
- Karabiber

Tereyağı bir tencerede eritin. Unu aniden ekleyin ve bir meyane elde edin. Sütü ekleyin ve sürekli karıştırarak pişirin. Beşamel kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Tuz, karabiber ve muskat ile baharatlayın.

Crouque Monsieur

- 8 Tost ekmeği dilimleri
- 4 Pastırma dilimleri
- 100 g Rendelenmiş peynir, Gravyer peyniri

Piştirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

4 tost ekmeği dilimini bir fırın tepsisine dağıtın. Her birine 1 - 2 çorba kaşığı beşamel sürün. Sonrasında üzerine bir dilim pastırma ve bir dilim daha tost ekmeği yerleştirin. Son olarak bir kez daha 1 - 2 yemek kaşığı beşamel sürün ve rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.

Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava nemli esnasında 200 12 Dak. °C



Aksesuar

Fırın tepsisi

