



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Ana Yemekler (Tarifler)

ÜNİTE 9





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



2024-1-DE02-KA220-VET-000254897



ÜNİTE 9 - 14. Tarif

Karnabahar Dilimleri Patates Salatası ile

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

400 g taze karnabahar (yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimler halinde)

100 ml sıvı yağ

Panelemek için:

100 g panko ekmek kırıntısı

1-2 yemek kaşığı un

100 ml Hindistan cevizi sütü (şekersiz)

150 ml sıvı yağ (kızartma için)

1 tutam tuz

1 damla soya sosu

1 adet organik limon suyu

Patates Salatası için:

400 g mısır nişastalı patates (waxy)

50 g soğan

40 g sirke

60 g sıvı yağ

200 ml sebze suyu

20 g orta acılıkta hardal

Tuz, karabiber

Süslemek için:

Frenk soğanı ve/veya maydanoz

Hazırlanışı:

Patates salatası:

- Mısır nişastalı kabuklu patatesleri 40-50 dakika haşlayın, soyun ve ince dilimler halinde kesin.
- Patatesleri sıcak sebze suyu, sirke, yağ, tuz, karabiber ve hardalla tatlandırın.
- Soğanları soyun ve ince küpler halinde doğrayın, az yağda pembeleşene kadar soteleyin, patateslere ekleyip karıştırın.

Karnabahar dilimleri:

- Taze karnabaharı 2 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri limon suyu, tuz ve az miktarda soya sosu ile marine edin.
- Hindistan cevizi sütünü un ile karıştırın, karnabahar dilimlerini bu karışıma bulayıp her iki tarafını panko ekmek kırıntısına bulayın.
- Panelediğiniz dilimleri altın rengi olana kadar sıvı yağda tavada kızartın ve ardından 120°C fırında 10-15 dakika pişirin.

Servis:

- Patates salatasını doğranmış Frenk soğanı veya maydanoz ile süsleyerek servis edin.





Co-funded by
the European Union



"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed
under a Creative Commons Attribution-
NonCommercial 4.0 International License.

ÜNİTE - 15. Tarif

Fırında Vegan Lazanya

2 - 4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

Hamur için:

600 g buğday unu
3adet vegan yumurta ikamesi
3 çay kaşığı tuz
Gerekli kadar su

İç harcı için:

300 g soğan
30 ml sıvı yağ
800 g mantar
3 diş sarımsak
80 g kırık buğday
280 ml şarap
200 ml su
160 ml badem veya Hindistan cevizi sütü
800 g ıspanak yaprağı (taze)
1-2 adet vegan yumurta ikamesi

Baharat ve üstü için:

Vegan peynir (rendelenmiş, fırınlamak için)
Tuz, karabiber, kurutulmuş otlar (İtalyan baharatları)

Hazırlanışı:

Hamur:

- Tüm malzemeleri elastik bir makarna hamuru olacak şekilde yoğurun ve ince açın. Parçalar halinde kesin.

İç Harç:

- Soğanları soyup ince doğrayın, sıvıyağda pembeleşene kadar kavurun.
- Mantarları doğrayın, sarımsakları soyun ve soğanlarla birlikte kavurun.
- Kırık buğdayı, şarap, su ve badem sütü ile karıştırın ve kaynamaya bırakın.
- İspanak yapraklarını yıkayıp iri iri doğrayın, vegan yumurta ikamesi ile karıştırın. Tuz, karabiber ve kurutulmuş otlar ile tatlandırın.

Lazanyayı Dizme ve Pişirme:

- Fırın kabına önce biraz harç koyun, üzerine bir kat hamur, ardından mantarlı-ıspanaklı harçtan başka bir kat. İki kat olacak şekilde dizin.
- En üstüne harç ve rendelenmiş vegan peyniri serpin.
 - Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-40 dakika pişirin.





ÜNİTE 9 - 16. Tarif

Vegan Rulo

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

250 g Seitan-Fix
175 ml sebze suyu
50 ml pancar suyu
2 yemek kaşığı soya sosu
250 g siyah fasulye
1 tatlı kaşığı orta acılıkta hardal
2 tatlı kaşığı sarımsak tozu
50 g soğan, şeritler halinde
1 tatlı kaşığı tuz
40 ml kanola yağı

Sos için:

2 x 30 g vegan pastırma (alternatif: füme paprika ile kurutulmuş kereviz)
2 x ½ salatalık
2 g hardal
40 g arpacık soğanı

Hazırlanışı:

- Seitan hariç tüm malzemeleri blenderda karıştırın. Ardından bir kaptan Seitan ile yoğurun. Seitan'ı içe doğru katlayarak sıkıca rulo yapın ve 30 dakika dinlendirin.
- 6 yassı parça şekline getirin ve açın. Ruloları tek tek hardal ile fırçalayın, soğan şeritlerini buharda pişirin ve rulolara yerleştirin, üzerine vegan pastırma dilimlerini koyup ruloyu sarın. Kürdan ile sabitleyin.
- 30-40 dakika buharda pişirin, ardından tavada kızartın.
- Daha sonra vegan sosu hazırlayın ve birlikte fırında 60 dakika pişirin.
- Patates püresi ile servis yapın.





ÜNİTE 9 - 17. Tarif

Polenta Dilimleri

2 - 4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

750 ml sebze suyu veya maya özlü su
220 g mısır unu (polenta)
Bir tutam deniz tuzu
4 yemek kaşığı domates püresi
2 diş sarımsak, ezilmiş
3-5 adet domates (boyutuna göre)
Taze maydanoz, provence otları
Deniz tuzu, karabiber
100-150 g rendelenmiş vegan peynir

Hazırlanışı:

- Sebze suyunu veya maya özlü suyu bir tencerede kaynatın ve gerekirse tuz ilave edin.
- Mısır ununu ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 15 dakika, karışım tencerenin dibinden ayrılana kadar pişirin. Yağlanmış bir fırın tepsisine yayın.
- Domates püresini ezilmiş sarımsak ve baharatlarla karıştırın ve üzerine sürün. Domates dilimlerini yerleştirin ve peynir serpin.
- 200°C'de yaklaşık 15 dakika pişirin.





ÜNİTE 9 - 18. Tarif

Soya Dolgulu (Tofu) Mantar Fırında Biberiye Patates ve Domates Sosu Eşliğinde

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

Mantar dolması için:

8 adet büyük mantar
200 g soya kıyması
1 g kekik
1 diş sarımsak, doğranmış
30 g soğan, ince doğranmış
1 adet yumurta ikamesi
80 g rendelenmiş vegan peynir
Tuz, karabiber, tatlı kırmızı toz biber

Sos için:

200 g doğranmış domates
50 g soğan, doğranmış
Tuz / karabiber, tatlı kırmızı toz biber, şeker

Patates garnitürü için:

300 g nişastalı patates
2 diş sarımsak, doğranmış
1 dal biberiye
50 g zeytinyağı
Tuz

Hazırlanışı:

- Patatesleri soyun ve 2 cm küpler halinde doğrayın. Yıkamış biberiyeyi sapından ayırın ve ince doğrayın. Hepsini zeytinyağı ve tuz ile karıştırın.
- Fırını 180°C'ye ısıtın, patatesleri fırın tepsisine yayın ve 20-25 dakika pişirin.
- Mantarların saplarını ayırın, kalan kısmı yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
- Soya kıymasını tavada 2-3 dakika kavurun, baharatla tatlandırın. Üzerine doğranmış soğanı ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Karışımı kaseye alın, yumurta ikamesini ve rendelenmiş peynirin yarısını ekleyin. Hazırlanan karışımı mantarların içine doldurun.
- Sos için: Tavada soğanı pembeleşinceye kadar pişirin, domates ve baharatları ekleyin ve sos kıvamı alana kadar pişirin.
- Sosu fırın kabına alın, üzerine doldurulmuş mantarları yerleştirin. Kalan peyniri mantarların üzerine serpiştirin. Patateslerle birlikte fırına verin ve 20 dakika pişirin.





ÜNİTE 9 - 19. Tarif

Kabak ve Kekikli Tajine

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

1 kg mini kabak
2 adet tatlı sarı soğan
1 demet düz yapraklı maydanoz
1 adet büyük domates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik tozu
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Tuz, karabiber
6-8 dal safran
20 ml (yarım su bardağı) su

Hazırlanışı:

- Zeytinyağını ısıtın, rendelenmiş bir soğanı ve baharatları ekleyin. Hafifçe kavurun.
- Mini kabakları yıkayın, tagine tenceresine yerleştirin. Üzerine, doğranmış ikinci soğanı ve kıyılmış maydanozu ekleyin.
- Yarım bardak suyu üzerine serpin. Ortasına bütün domatesi koyun.
- Orta ateşte, kabakları ara ara sosla ıslatarak pişirin. Yaklaşık 20 dakika içinde bıçak kolayca batacak yumuşaklığa ulaşacaktır.
- Tagine tenceresinin kapağını alın ve sos koyulaşana kadar, yaklaşık 5-8 dakika daha pişirin.





ÜNİTE 9 - 20. Tarif

Vegan Kabak Graten

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

600 g kabak
20 cl vegan krema
30 g nohut unu
75 g bitkisel yoğurt
2 g tuz
1 g karabiber
100 g rendelenmiş vegan peynir
(İsteğe bağlı olarak galeta unu ile karıştırılabilir.)

Hazırlanışı:

- Zeytinyağını ısıtın, rendelediğiniz soğanı ve baharatları ekleyip hafifçe kavurun. Fırını 200°C'ye ısıtın.
- Kabakları yuvarlak dilimler halinde doğrayın ve fırın kabına yerleştirin.
- Bir kasede vegan kremayı, nohut ununu, bitkisel yoğurdu, tuz ve karabiberi çırpın.
- Hazırladığınız karışımı kabakların üzerine dökün ve tüm yüzeyin kaplandığından emin olun.
- Üzerini rendelenmiş vegan peynir veya galeta unu ile kaplayın ve 40 dakika fırında pişirin.





ÜNİTE 9 - 21. Tarif

Domates Soslu Beyaz Lahana Dilimleri, Kimyon Tohumu ve Hardal ile

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

1 adet (yaklaşık 900 g) beyaz lahana, dış yaprakları çıkarılmış
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
3/4 çay kaşığı tuz, ayrılmış
3/4 çay kaşığı öğütülmüş karabiber, ayrılmış
1 orta boy soğan, ikiye kesilmiş ve dilimlenmiş
4 büyük diş sarımsak, dilimlenmiş
2 g rezene tohumu
2 g kimyon tohumu
3 yemek kaşığı domates püresi
2 su bardağı (100 g) sebze suyu
1 çay kaşığı orta acılıkta hardal
Doğranmış maydanoz, servis için
Tam buğday hardalı, servis için

Hazırlanışı:

- Fırını 200°C'ye önceden ısıtın.
- Lahanayı kök kısmından ikiye kesin. Her yarıyı dört dilime bölün, kökün bütün kalmasına dikkat edin. Orta ateşte büyük bir döküm tava veya fırına dayanıklı ağır bir tavada 1 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. 4 lahana dilimini ekleyin ve her iki tarafı hafifçe kızarana kadar 3–5 dakika kızartın. Tabağa alın ve her iki yüzüne 1/4 çay kaşığı tuz ve karabiber serpin. Kalan lahana için aynı işlemi 1 yemek kaşığı yağ ve 1/4 çay kaşığı tuz ve karabiber ile tekrarlayın.
- Tavaya kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağı, soğan, sarımsak, rezene ve kimyon tohumunu ekleyin ve lahanalar yumuşamaya ve hafifçe kızarmaya başlayana kadar 2-3 dakika soteleyin. Domates püresini ekleyin ve karıştırarak koyulaşana kadar 2 dakika pişirin. Sebze suyu, hardal ve kalan 1/4 çay kaşığı tuz ve karabiberi ekleyin, ısıyı orta-yüksek seviyeye çıkararak hafifçe ve kaynatın.
- Lahanayı tavaya geri yerleştirin, dilimler üst üste binecek şekilde dizin. Lahanalar yumuşayınca ve sos hafifçe koyulaşınca kadar, bir kez çevirerek fırında pişirin.





ÜNİTE 9 - 22. Tarif

Patates, Ispanak ve Mantarlı Galette

2 - 4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

400 g patates
300 g ıspanak
200 g mantar
100 g soğan
5 g karabiber
5 g tuz
2 g muskat
5 g zerdeçal
20-30 gmısır nişastası

Hazırlanışı:

- Patatesleri soyun, parçalara kesin ve çok yumuşayana kadar tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzün ve patates eziciden geçirerek çok ince bir kıvamda püre elde edin.
- Mısır nişastası ve zerdeçalı yavaş yavaş ekleyin, tadını kontrol edin. Patateslerin kalitesi ve nemine göre biraz daha nişasta gerekebilir; hamurun homojen olması ve top şekli verilebilmesi gerekir.
- İç harcı için: Soğanı ve mantarı ince doğrayın. Tavaya yağ koyun, soğan ve mantarı birkaç dakika kavurun, ardından doğranmış ıspanak, tuz, karabiber ve muskat ekleyin.
- Hamuru yaklaşık on iki parçaya bölün. Her parçayı avcunuzda açın ve ortasına büyük bir çay kaşığı dolusu iç harç koyun. Kenarlarını kapatarak top şekli verin.
- Sıcak tavaya biraz yağ ve tereyağı ekleyin, her iki tarafını da pişirin.





ÜNİTE 9 - 23. Tarif

Vegan Tava - Köri Soslu Sebzeli Pilav

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

800 ml Hindistan cevizi sütü
300 g küp küp doğranmış konserve domates
250 g karnabahar çiçeği
250 g brokoli çiçeği
200 g havuç, parçalara kesilmiş veya küçük havuç
3 diş sarımsak
10 g taze zencefil, küp doğranmış
20 g tuzsuz kaju fıstığı
20 g kaju fıstığı ezmesi (veya fıstık ezmesi)
1 orta boy (yaklaşık 200 g) olgun muz
10 dal kişniş yaprağı
1 büyük boy sarı soğan
1 adet acı biber
Sıvı yağ

Baharatlar:

30 g köri tozu
10 g kişniş tozu
10 g zencefil tozu
2 adet yeşil kakule
1 tutam tarçın
1 tutam kimyon, toz
Tuz

Pilav için:

200 g basmati pirinci
500 ml sebze suyu
20 g köri
40 g limon kabuğu rendesi (organik)
5 g tuz

Hazırlanışı:

- Küçük bir blenderda baharatları, sarımsak, zencefil ve 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi sütü ile karıştırın.
- Sebzeleri küçük ve eşit boyutlarda doğrayın.
- Büyük bir tencere veya güveçte, doğranmış soğanı 2 yemek kaşığı yağ ile soteleyin. Soğan renk değiştirmeye başlayınca baharat ve Hindistan cevizi karışımını ekleyin.
- Yaklaşık 2 dakika pişirin (biraz koyulaşmalı ama yanmamalı), ardından doğranmış domatesleri ekleyip 2 dakika daha pişirin.
- Sebzeleri, acı biberi, kalan Hindistan cevizi sütünü ve yarım bardak su ekleyin.
- Orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin, ardından dilimlenmiş muz ekleyip sebzeler yumuşayınca kadar 15 dakika daha pişirin. Gerekirse biraz daha su ekleyin. Pişmenin son 5 dakikasında kaju fıstığı ezmesini karıştırın. Tuz ile tatlandırın, kişniş yapraklarını ekleyin.
- Kaju fıstıklarının az yağlı tavada karamelize edip çıtır hale getirin. Üzerine serpiştirip sıcak olarak limonlu pilav ile servis yapın.





ÜNİTE 9 - 24. Tarif

Tajine Patates ve Konfit Limon

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

200 g patates
200 g soğan
200 g domates
150 g yeşil zeytin
60 g konfit limon (hazır)
2 diş sarımsak
5 g karabiber
5 g zerdeçal
2 g tuz
5 g zencefil
0,5 g safran
40 g zeytinyağı
40 g maydanoz
40 g kişniş

Hazırlanışı:

- Patatesleri yıkayıp soyun ve iri parçalar halinde kesin.
- Bir tencereye zeytinyağı, sarımsak ve tüm parçaları koyun, patatesleri ekleyip baharatların iyice karışmasını sağlayın.
- Domates ve soğanı halka halka kesin.
- Fas tarzı tajine tenceresine önce soğan halkalarını, ardından sırasıyla domates halkalarını, patatesleri, baharatları, zeytinyağını, yeşil zeytinleri ve konfit limonu koyun, en üste maydanoz ve kişnişi serpin. Orta ateşte 50 dakika pişirin.





ÜNİTE 9 - 25. Tarif

Pancar ve Patates Köftesi

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

0,3 kg haşlanmış kabuklu patates
0,3 kg çiğ pancar
2 vegan yumurta alternatifi: 100 g
yulaf veya maya gevreği
Tuz / karabiber
½ adet soğan
Baharatlar: Mercanköşk, muskat,
kereviz otu
Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:

- Çiğ pancarı ve haşlanmış, soğumuş patatesleri iri rendeleyin.
- Soğanı çok ince küpler halinde doğrayıp soteleyin.
- Tüm malzemeleri karıştırın, yumurta alternatifini ve baharatları ekleyin, köfte şeklini verin.
- Yaklaşık 5 dakika kadar kızartın.





ÜNİTE 9 - 26. Tarif

Yeşil Tagliatelle, Kremalı Tofu, Ispanak ve Antep Fıstıklı

4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

1 yemek kaşığı zeytinyağı
300 g bebek ıspanak yaprağı
1 küçük diş sarımsak, soyulmuş ve ezilmiş
Tuz ve karabiber, damak tadına göre
3 yemek kaşığı kavrulmuş, tuzlu Antep fıstığı, iri kıyılmış
300 g kremalı tofu
60 ml (1/4 su bardağı) %35 kremalı süt veya bitkisel alternatif (badem, soya veya yulaf sütü)
4 yemek kaşığı maya
2 küçük diş sarımsak, soyulmuş ve iri kıyılmış
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı Dijon hardalı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı ince tuz
3-4 tutam rendelenmiş muskat cevizi
Damak tadına göre taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

- Geniş bir tencerede, tuzlu ve baharatlı kaynar suda makarnayı paketinin üzerindeki talimatlara göre veya al dente kıvamında haşlayın. Süzün ve en az 125 ml haşlama suyunu ayırın.
- Tofu alfredo sosu oluşturmak için kremalı tofu, kremalı süt, maya, kıyılmış sarımsak, limon suyu, Dijon hardalı, ince tuz, muskat cevizi ve zeytinyağını bir el blenderi veya mutfak robotu ile pürüzsüz ve kremamsı bir kıvam alana kadar karıştırın. Tadına bakın ve gerekirse tuz, karabiber ve bir tutam daha muskat cevizi ekleyin.
- Makarnayı haşlarken, büyük bir tavada orta ateşte zeytinyağını ısıtın. Ispanak ve ezilmiş sarımsağı ekleyin, tuz ve karabiberle tatlandırın. Ispanağın rengi solana kadar 2-3 dakika soteleyin.
- Tofu alfredo sosunu tavaya ekleyin ve ıspanakla birlikte 1-2 dakika kısık ateşte hafifçe karıştırarak ısıtın.
- Makarnayı sosun içine ekleyin ve nazikçe karıştırın. Gerekirse sosu açmak için biraz makarna haşlama suyu ekleyin.
- Servis tabaklarına paylaşın ve kıyılmış Antep fıstığı ve taze çekilmiş karabiberle süsleyerek servis edin.





ÜNİTE 9 - 27. Tarif

Patates Pizzası Humus ve Roka ile

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

400 g patates
300 g vegan peynir
100 g domates
100 g soğan
120 g roka
50 g humus
50 g tahin
1 yemek kaşığı acı sos
40 g zeytinyağı

Hazırlanışı:

- Patatesleri yıkayın, soyun ve ince dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin, üzerine patates dilimlerini dizin. Üzerine rendelenmiş peynir serpin, biraz zeytinyağı gezdirin ve 200°C'de 10 dakika fırınlayın.
- Fırından çıkardıktan sonra ters çevirin ve üzerine humus ile tahin karışımını sürün. Ardından domates dilimleri, soğan dilimleri, roka ve acı sos ekleyin.





ÜNİTE 9 - 28. Tarif

Sebze ve Karamelize Soğanlı Vejetaryen Kuskus

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

200 g	kuskus
200 g	soğan
200 g	domates
200 g	havuç
200 g	yeşil kabak
200 g	kırmızı kabak
200 g	şalgam
1 tutam	kişniş
20 g	tuz
5 g	karabiber
10 g	zerdeçal
10 g	zencefil
40 g	zeytinyağı
1 l	su

Karamelize soğan için:

20 g	zeytinyağı
20 g	ayçiçek yağı
50 g	kuru üzüm
200 g	soğan
5 g	toz tarçın
5 g	toz zencefil
1 tutam	karabiber
1 tutam	tuz
1 yemek kaşığı	bal
1 tutam	safran
100 g	badem

Hazırlanışı:

- Sebzeleri yıkayın, soyun ve orta boy parçalara kesin.
- Bir tencereyi ocağa alın, yağ ekleyin. Domates, soğan ve baharatları ekleyip birkaç dakika kavurun. Ardından havuç ve şalgamı ekleyin, üzerine kaynar suyu dökün. 15 dakika sonra patatesi ekleyin, ardından yeşil ve kırmızı kabağı ekleyip 25 dakika pişirin. Son olarak kişnişi ekleyin.
- Karamelize soğan için: Soğanları soyun, şeritler halinde doğrayın. Ayçiçek ve zeytinyağında tuz ve karabiberle altın rengi olana kadar kavurun. Bal, tarçın, kuru üzüm, safran ve zencefili ekleyin.
- Kuskusu tencereye alın, üzerine zerdeçal, zeytinyağı, tuz ve kaynar su ekleyin. Kapağını kapatın ve 10 dakika demlenmeye bırakın.
- Kabuksuz bademleri tavada kavurun ve servis sırasında üzerine serpin.





Co-funded by
the European Union



"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed
under a Creative Commons Attribution-
NonCommercial 4.0 International License.

ÜNİTE 9 - Bonus

Mascarpone'lu Pırasa Sosu

20 kişilik

Miktar / Malzemeler:

250 g vegan mascarpone
1-2 adet pırasa
2 adet soğan
2 diş sarımsak
500 ml sebze suyu veya vegan krema

Baharatlar:

Tuz, karabiber, bir tutam safran

Hazırlanışı:

- Soğanları küçük küpler şeklinde (brunoise) doğrayın ve soteleyin.
- Pırasayı ince şeritler şeklinde (jülyen) doğrayın ve yıkadıktan sonra soteleyin.
- Vegan mascarpone'u ekleyin ve üzerine sebze suyu veya kremayı dökün.
- Sos, kremamsı bir kıvam alana kadar kaynatın ve damak lezzetine uygun tuz, karabiber ve safran ekleyin.

