

Kremalı ve Peynirli Brokoli



Malzemeler:

1. Brokoli (500 gr)
2. Krema (200 ml/1 paket)
3. Labne (krem) peyniri (200 gr)
4. Tost ekmeği (1 dilim)
5. Muskat (yarım çay kaşığı/rendelenmiş)
6. Tuz (1 tatlı kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Brokolilileri ayıklayıp, parçalayıp, yıkayınız.
2. Bir tencerede suyu iyice kaynatıp tuz ilavesi yapınız.
3. Brokolilileri kaynar suyun içinde 3-5 dakika kadar haşlayınız. Fazla haşlamamaya dikkat ediniz; çünkü brokoliler fırın içersinde bir kez daha pişecek. **Brokolileri alternatif olarak buharda da pişirebilirsiniz.**
4. Yeterince brokoliler yumuşayınca hemen ocaktan alınız.
5. nce soğuk su altına daha sonrada buzlu su içine bırakınız. **Bu işlem rengi korumak ve pişmeyi tamamen durdurmak için yapılır.**
6. Buzlu sudan çıkarıp süzgeçte suyunun tamamen süzülmesini bekleyiniz.
7. Fırının sıcaklığın 200 dereceye ayarlayınız.
8. Tost ekmeğini fırın ızgarasında pişirip, kızartıp soğutunuz.
9. Kızarmış ekmeği mutfak robotunda parçalayınız.
10. Brokolileri ısıya dayanıklı borcama yerleştiriniz.
11. Labne peyniri, kremayı, muskat ve tuzu bir kaba alıp iyice çırpınız.
12. Hazırladığınız bu karışımı brokolilerin üzerine dökünüz.
13. Ekmek kırıntılarını da kremanın üzerine serpiştirip önceden ısıtılmış olan fırına koyunuz.
14. Fırında brokoliyi 15 dakika kadar pişiriniz.
15. Fırından alıp sıcak olarak servis ediniz.
16. Afiyet olsun...