

Cauliflower Cheese Pie

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 5/10

Cauliflower cheese pie, karnabahar cheddar soslu içle fırınlayarak üstüne kızarmış içi kremamsı bir İngiliz ev yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 1 adet Kiş hamuru
- 1 küçük baş Karnabahar
- 150 gr Cheddar peyniri
- 1 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı

Yapılış

1. Karnabahar çiçeklere ayrı ayrı 10 dakika haşlayın.
2. Süt, cheddar ve tereyağıyla koyu iç sos hazırlayın.
3. Kiş tabanını haşlanmış karnabaharlarla peynirli sosu dökün.
4. Pie'ni 190°C fırında 22-25 dakika pişirin.
5. Dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Karnabahar fazla haşlamamak payının sulu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri yanında salatayla, pie henüz 111kcal sofraya çıkarır.

Alerjenler

Gluten

Süt