

Peynir Fondü

Gruyère ve Emmental ile otantik İsviçre peyniri fondue tarifi. Çıtır ekmek ve sebzelerle partiler için mükemmel. 20 dakikada hazır!

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre swiss peyniri
- 1 libre gravyer peyniri
- 2 yemek kaşığı un
- 1 bardak beyaz şarap
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 diş sarımsak
- 1 drop taze limon suyu
- 1 tutam tuz

Yapılışı

1 Peyniri hazırlayın

1 pound Gruyère peyniri ve 1 pound Emmental peynirini kutu rendesi büyük deliklerini kullanarak rendeleyin. Rendelenmiş peynirleri bir kasede 2 yemek kaşığı sade unla eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.

2 Fondue tenceresini hazırlayın

1 diş sarımsağı ikiye bölün ve aromalandırmak için kesilmiş tarafı fondue tenceresi içinde her yere sürün. Kalan sarımsak parçalarını ince ince kıyın ve bir kenara koyun.

3 Şarap tabanını ısıtın

1 su bardağı kuru beyaz şarabı fondue tenceresine dökün ve orta-düşük ateşte yerleştirin. Şarap kenarlarında küçük kabarcıklarla zar zor kaynayacak hale gelene kadar, yaklaşık 3-4 dakika ısıtın.

4 Kiyilmiş sarımsağı ve 1 çay kaşığı limon suyunu kaynayan şaraba ekleyin. Sarımsak kokusu çıkana kadar 2 dakika kaynatın.

5 **Peyniri eritin**

Ateşi kısın. Unla kaplanmış peynir karışımını her seferinde küçük bir avuç ekleyerek, bir sonraki avucu eklemeyen önce her eklemenin tamamen erimesini bekleyerek sekiz rakamı şeklinde sürekli karıştırın.

6 Fondue pürüzsüz ve kremi olup kaşığı arkasını kalın kaplayacak hale gelene kadar, toplam yaklaşık 8-10 dakika karıştırmaya devam edin. Fondue kaşıktan ayrışmadan pürüzsüz akmalıdır.

7 1 tutam tuz ve 1 damla taze rendelenmiş hindistan cevizi ile baharatlayın. Baharatları fondue boyunca karışması için nazikçe karıştırın.

8 **Serve immediately**

Fondue tenceresini ısıtma standına taşıyın ve altındaki alevi yakın, aşırı pişirmeden sıcaklığı korumak için en düşük ayarda tutun. Daldırmak için küp ekmek ve taze sebzelerle hemen servis edin.

İpuçları

Şarap eklemeyen önce fondue tenceresini kesilmiş sarımsak dişleriyle ovun, böylece peynir karışımının tamamına ince sarımsak aroması yayılır.

Daha pürüzsüz erime ve şarap tabanıyla daha iyi doku entegrasyonu için her zaman oda sıcaklığında peynir kullanın.

Fondue'yü akışkan tutan en düşük ısı ayarında tutun - çok yüksek ısı peynirin lifli hale gelmesine ve ayrışmasına neden olur.

Erime sırasında peynir topaklanırsa, hemen ısıdan alın ve devam etmeden önce pürüzsüz olana kadar 1 yemek kaşığı soğuk şarap ekleyerek çırpın.

Peyniri bir seferde tümünü eklemek yerine küçük avuç avuç ekleyin, her eklemeyi daha fazla eklemeyen önce tamamen eritmesine izin verin.

Yapışmayı önlemek ve her yerde eşit ısınma sağlamak için nazik sekiz rakamı çizme hareketleriyle fondue'yü hareket halinde tutun.

Pişirmeye başlamadan önce tüm daldırma malzemelerini hazırlayın, çünkü peynir karışımı pişmeye başladıktan sonra sürekli dikkat gerektirir.

Yedikten sonra oluşan çıtır alt tabakayı saklayın - bu "religieuse" geleneksel olarak yemeğin büyük finali olarak paylaşılır.