

روش تهیه سس پنیر پارمسان خامه‌ای

سبزیجات مختلف را با این سس خامه‌ای آغشته و خوشمزه کنید.



سبزیجات مختلف را با این سس خامه‌ای آغشته و خوشمزه کنید.

زمان تهیه: 10 دقیقه

زمان پخت: یک ساعت و 10 دقیقه

مواد لازم:

پنیر خامه‌ای نرم شده: 220 گرم

خامه ترش: 220 گرم

پنیر پارمسان رنده شده: یک سوم پیمانه

پیازچه کاملاً ریز شده: 2 قاشق غذاخوری

چاشنی ایتالیایی یا چاشنی مورد علاقه شما: 2 قاشق چای‌خوری

شیر: (اختیاری)

سبزیجات تازه مانند هویج، گل کلم، گوجه گیلاسی، پیازچه، تربچه

طرز تهیه:

&8226#8226 درون کاسه‌ای متوسط، پنیر خامه‌ای، خامه ترش، پنیر پارمسان، پیازچه، و چاشنی ایتالیایی یا چاشنی مورد علاقه را با همزن برقی آنقدر هم بزیند تا کاملاً نرم شوند.

&8226#8226 درب ظرف را گذاشته و به مدت یک ساعت درون یخچال قرار دهید.

&8226#8226 اگر سس، پس از سرد شدن در یخچال غلیظ شده، یک تا دو قاشق غذاخوری شیر به آن اضافه کنید.

&8226#8226 سس را درون ظرف مورد نظر ریخته و در صورت تمایل روی آن را با برش‌هایی از پیازچه تزیین کنید.

&8226#8226 سبزیجات ترد و خوشمزه را مانند تربچه، پیازچه، هویج و دیگر سبزی‌ها درون ظرف حاوی سس فرو کرده و میل کنید.