

طرز تهیه رسی بلال پنیری در فر

16 دی 1403

بلال یک میان وعده مقوی و خوشمزه است که شما می‌توانید آن را با پنیر پیتزا تهیه کنید و در فر بپزید و به عنوان یک میان وعده جذاب برای بچه‌ها یا حتی برای پذیرایی از مهمانان سرو کنید.

مواد لازم برای تهیه بلال با پنیر پیتزا در فر

بلال: ۴ عدد

شیر: ۳ لیوان فرانسوی دسته‌دار

آب: ۱ لیوان فرانسوی دسته‌دار

سیر: ۲ حبه

کره: ۱۰۰ گرم

پنیر پیتزا: به مقدار لازم

سس مایونز: ۴ قاشق غذاخوری

پنیر ورقه‌ای: به مقدار لازم

پنیر پارمسان: به مقدار لازم

نمک و فلفل سیاه و پودر آویشن: به مقدار لازم

مدت زمان آماده‌سازی مواد اولیه: ۱۰ دقیقه

مدت زمان لازم جهت پخت بلال پنیری در فر: ۳۰ دقیقه

مراحل طرز تهیه بلال پنیری خوشمزه در فر

نرت یک ماده غذایی پرخاصیت است که از خواص آن می‌توان به سلامت چشم‌ها، پیشگیری از کم خونی، تقویت استخوان‌ها، سلامت کلیه‌ها و ... اشاره کرد. این خوراکی مقوی درست شده با پنیر پیتزا علاوه بر دارا بودن خواص فوق، طعم بی‌نظیری نیز پیدا خواهد کرد.

مرحله اول: بلال را آماده کنید

در اولیم مرحله از طرز تهیه بلال پنیری در فر، پوست بلالها را باید جدا کنید. بعد از آنکه پوست و قسمت‌های اضافی بلال را جدا کردید آن را با آب بشویید. سپس در یک آبکش قرار دهید تا آب اضافه از آنها خارج شود. برای راحتی کار می‌توانید قسمت انتهایی بلال را نیز جدا کنید و آن را به اندازه دلخواه برش بزنید یا همان‌طور درسته آنها را آماده کنید.

مرحله دوم: بلال را بپزید

یک قابلمه با سایز مناسب انتخاب کنید. داخل آن ۱ لیوان دسته‌دار فرانسوی آب با ۳ لیوان دسته‌دار فرانسوی شیر بریزید و روی حرارت قرار دهید. حرارت را زیاد کنید و اجازه دهید تا به جوش بیاید. بعد از به جوش آمدن بلال را اضافه کنید، حرارت را کم کنید و اجازه دهید حدود نیم ساعت با آب و شیر بپزد و کاملاً نرم شود.

مرحله سوم: سیر را آماده کنید

تا زمانی که بلال بپزد فرصت کافی دارد تا سس پنیری آن را آماده کنید. برای تهیه بلال پنیری در فر، به دو حبه سیر نیاز دارید. به دور سیرها فویل بپیچید. فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید و سیرهای فویل پیچی شده را درون فر قرار دهید.

بعد از ده دقیقه سیر را از فر بیرون بیاورید. فویل دور آن را جدا کنید و سیر را پوست بگیرید. سیر را در یک ظرف گود بریزید و آن را بکوبید تا کاملاً له شود.

مرحله چهارم: سس پنیری را آماده کنید

یک تابه کوچک انتخاب کنید. یک قالب ۱۰۰ گرمی کره را به آن اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید تا آب شود. سیر را که از قبل پخته‌ای به کره اضافه کنید و کمی تفت دهید. پنیر پیتزا و پنیر ورقه‌ای را نیز اضافه کنید و هم بزنید تا به وسیله حرارت آب شوند.

سپس ادویه‌های شامل نمک، فلفل سیاه و پودر آویشن را نیز به سس اضافه کنید و خوب هم بزنید تا عطر ادویه‌ها بلند شود. سس پنیری شما آماده است آن را از روی حرارت بردارید.

مرحله پنجم: بلال پنیری را آماده کنید

در ادامه، در یک ظرف مناسب مقدار لازم از سس مایونز (طرز تهیه سس مایونز) را بریزید. بعد از آنکه از پخته شدن بلالها اطمینان پیدا کردید آن را از روی حرارت بردارید و آبکش کنید تا بلالهای پخته شده از آب جدا شود. بلالها را چند دقیقه در آبکش قرار دهید تا آب اضافه از آنها خارج شود.

بلال پخته شده را یک دور در سس مایونز بغلتانید و سپس در سس پنیری که آماده کردید آنها را بغلتانید. در انتها روی بلال پنیری به اندازه دلخواه پنیر پارمسان بریزید. حرارت بلال باعث می‌شود تا پنیرها خود

به خود آب شوند.

مرحله ششم: بلال با سس پنیری را در فر قرار دهید

در این مرحله از طرز تهیه بلال پنیری در فر، بلال‌های آماده شده را در فر قرار دهید تا روی آنها کاملاً طلایی شود. بلال‌ها را در سینی فر بچینید. فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد روشن کنید و قسمت گریل آن را فعال کنید. حدود پنج تا ده دقیقه زمان بدهید تا روی بلال کاملاً طلایی و برشته شود.

مرحله هفتم: بلال پنیری را سرو کنید

بعد از آنکه بلال کاملاً طلایی آن را از فر بیرون بیاورید. بلال پنیری شما آماده است. حتماً آن را به صورت داغ سرو کنید. برای سرو این نوع بلال می‌توانید به دلخواه از سس‌های آماده مانند سس رنچ (طرز تهیه سس رنچ)، سس فرانسوی (طرز تهیه سس فرانسوی) و ... نیز استفاده کنید.