BBQ ızgara plakası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	1 Saat
Pişirme süresi	15 Dak. 30 San.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Tavuk kanat

8 Tavuk kanat

3 Çor. k. Soya sosu

1 Çor. k. Ham şeker

1 Çor. k. Pirinç şarabı

1 Çor. k. Beş baharat tozu

½ Çay k. Sarımsak tozu

½ Çay k. Çili tozu

Terbiye karışımının daha iyi nüfuz etmesi için tavuk kanatlarını sivri bir çatal veya bir şişle delin. Tavuk kanatlarını eklem kısmından ikiye bölün.

Soya sosu, ham şeker, pirinç şarabı ve tüm baharat tozlarını bir kasede karıştırın. Tavuk kanatlarını ekleyip iyice karıştırın. Her şeyi bir vakumlama poşetine koyun, 3. ayarda vakumlayın ve buzdolabında 2 saat soğutun.

Tavuk satay

8 Tavuk fileto

1 Çor. k. Soya sosu, yumuşak

1 Çay k. Fındık yağı, kavrulmamış

1 Çay k. Fındık ezmesi

¼ Misket limonu, suyu

Tavuk satay için tüm terbiye karışımının malzemelerini karıştırın. Tavuk filetolarını bunun içinde terbiye edin, vakumlama poşetine koyun, 3. ayarda vakumlayın ve 2 saat buzdolabında soğutun.

Dana küpleri

400 g Dana antrkot

½ Çay k. Zencefil tozu

½ Çay k. Kimyon, öğütülmüş

½ Çay k. Küçük hindistan cevizi, öğütülmüş

1½ Çay k. Kişniş, öğütülmüş

1½ Çay k. Tuz

2 Diş sarımsak

2 Çor. k. Fındık yağı, kavrulmamış

2 Çor. k. Soya sosu, yumuşak

Dana antrkotu 2,5 cm'lik küpler halinde kesin. Sarımsakların kabuğunu soyun, presleyin ve diğer malzemelerle birlikte bir kaseye koyun. Et küplerini ekleyip karıştırın. Her şeyi bir vakumlama poşetine koyun, 3. ayarda vakumlayın ve en az 30 dakika veya gece boyunca buzdolabında soğutun.

Satay sosu

30 g Fıstık, tuzsuz

100 ml Hindistancevizi sütü

1 Çor. k. Fındık ezmesi

2 Çay k. Soya sosu, yumuşak

½ Çay k. Curry macunu, kırmızı

Yerfıstıklarını kabaca parçalayın, kalan malzemelerle ile bir tencereye koyup karıştırın. Sosu kaynatın ve kısık ateşte 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Hazırlanması

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Tavuk kanatlarını poşetten çıkartın, pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 9 Dak. °C

Hazırlayın

Tavuk satayı poşetten çıkarın ve tek tek barbekü şişlerine takın. Dana küplerini poşetten çıkarın ve 2-3 adedini bir şişe geçirin.

Şişi fırın tepsisinde bulunan tavuk kanatlarına yerleştirin. Pişirmeye devam edin.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 6 Dak. 30 San. °C

1 Taze soğan, Yeşil

Susam, beyaz

1 Limon

1 Misket limonu

Çili pulları, kurutulmuş

Kimyon, öğütülmüş

Pişirmeden sonra eti bir ızgara tabağında düzenleyin. Taze soğanı küçük parçalar halinde kesin. Tavuk kanatlarına susam ve taze soğan yeşili serpin. Limon ve misket limonunu dilimler halinde kesin. Pul biberi ve kimyonu dana etinin üzerine ekleyin ve limon dilimleri ile birlikte düzenleyin. Satay sosunu misket limonu dilimleriyle süsleyip ayrı olarak servis yapın.

Aksesuar

Şiş

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019