



Fasulye pirinç çorbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

10 Dak.
2 Saat
1 Saat 40 Dak.
4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

100 g Yapışan pirinç, "Yapışan pirinç"
30 g kırmızı fasulye, Ör. adzuki fasulyesi
30 g Arpa
900 ml Su

Pirinç, fasulye ve arpayı 2 saat veya gece suda ıslatın.
Islatma suyunu dökün. Pirinç, fasulye ve arpalarını porselen bir tabağa koyun ve taze su ekleyin.

Porselen kalıbı soğuk fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 160 1 Saat °C

50 g Akide şekeri

Şeker ekleyin ve karıştırın.

Yiyecekleri ekleyin

Sıcak hava nemli esnasında 160 40 Dak. °C

Hindistancevizi sütü

Yoğunlaşabilmesi için fasulye pirinç çorbasını pişirdikten sonra yakl. 15 dakika bekletin.
Servis yapmadan kısa süre önce isteğe göre hindistan cevizi sütü ekleyin.

Aksesuar

Porselen kalıp ⅓ GN, yükseklik 65 mm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

