



# Caponata



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

30 Dak.  
45 Dak.

4

Combair SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

2 Patlıcan  
1 Kabak  
1 Rezene  
6 Kereviz sapı  
400 g Pelati

### **Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 160°C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

Sebzeleri yıkayıp küp şeklinde kesin. Patlıcanları porselen kalıba koyun. Kabak, rezene ve kereviz ekleyin. Sebzelerin üzerine Pelati dökün. Porselen kalıbı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Pişirin.

### **Piştirilecek yemeği koyun**

**Sıcak hava nemli esnasında 160 45 Dak. °C**

100 g Kuru üzüm  
50 g Çam fıstığı  
3 Fesleğen dalları  
3 Çor. k. Balzamik sirkesi, beyaz  
5 Çor. k. Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Kuru üzümleri ılık suda yumuşatın. Çam fıstıklarını kızartın ve kenara koyun. Fesleğeni doğrayın.

Pişirdikten sonra, sebzeye kuru üzüm, çam fıstığı ve fesleğen ekleyip her şeyi iyice karıştırın.

Zeytinyağı ve balzamik sirke ekleyin, tuz ve karabiber dökün ve her şeyi dikkatle karıştırın.





## Aksesuar

---

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli

