



Mandalina kabuklu buğulanmış denizkulağı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 Terbiye çanağı, kurutulmuş

2 Çor. k. Zencefil

4 Denizkulağı, taze, 100 g istiridye kabuğu ile

Mandalina kabuğunu kesilebilir oluncaya kadar kaynar suda yumuşatın. Beyaz işaretini dikkatle kazıyın ve kabuğu ince şeritler halinde kesin. Zencefili ince şeritler şeklinde doğrayın.

Kabukları temizleyin ve iyice yıkayın. Küçük bir bıçak veya düz bir spatulayla eti kabuktan ayırın iç organlarını çıkarın. Siyah filmi bir fırça veya kaba bir süngerle ayırın. Eti durulayın ve kurulayın.

Eti temizlenmiş kabuklara doldurun ve kabukları bir fırın tepsisine koyun. Mandalina kabuğu ve zencefil şeritlerini denizkulağının üzerinde eşit olarak dağıtın. Fırın tepsisini soğuk fırındaki ızgara teline yerleştirin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 1 Saat° C

1 Taze soğan

1 Çili biber, kırmızı

2 Çor. k. Yağ

2 Çor. k. Soya sosu

Yenilebilir çiçekler, opsiyonel

Taze soğanın yeşilini ve kırmızı biberi ince doğrayın. Yağı bir tavada duman çıkmaya başlayıncaya kadar ısıtın.

Zencefil şeritlerini ve mandalina şeritlerini buğulanmış deniz kulaklarında temizleyin. Taze soğanı deniz kulaklarının üzerine dağıtın ve üzerine kızgın yağ ve soya sosu dökün. Kırmızı biber ve çiçeklerle süsleyin.

Aksesuar

Fırın tepsisi 1/3 GN, yükseklik 40 mm

Izgara teli





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

