



Buharda pişirilmiş zencefil mercan levreği

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
18 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 Mercan levreği, her biri 650 g
- 100 g Zencefil
- Tuz
- ½ demet Taze soğan, yeşil
- 2 Çor. k. Bitkisel yağ
- 4 Çor. k. Balık soya sosu
- 1 demet Kişniş yaprakları

Mercan levreğinin pullarını alın, temizleyin, dıştan ve içten tuzlayın ve paslanmaz çelik tepsiye yerleştirin. Zencefilin kabuğunu soyun ince şeritler halinde kesin. Zencefilin yarısını balığın karnına yerleştirin, diğer yarısını da balığın üzerinde dağıtın.

Pişirme bölgesini Buğulama ile 80°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 80 18 Dak. °C

Taze soğanı ince şeritler halinde kesin. Balık soya sosunu küçük bir tencereye koyun ve düşük ısıda ısıtın. Başka küçük bir tencerede bitkisel yağı duman çıkana kadar ısıtın.

Balık piştikten sonra biriken sıvıyı dökün. Taze soğanları üstüne serpiştirin ve sıcak balık soya sosu ince bir akıntıya ekleyin.

Üzerine bitkisel yağ dökün, kişniş yapraklarını dağıtın ve balığı hemen servis yapın.

Aksesuar

paslanmaz çelik tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

