



Güney Çin dana eti güveç

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
2 Saat 30 Dak.
4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

750 g Dana göğüs, veya dana eti, buğulamalık

6 Çubuk Tofu, kurutulmuş

1 Soğan

6 Diş sarımsak

2 Havuç

200 g Turp, beyaz

700 ml Su

4 Çor. k. Soya sosu

4 Çor. k. İstiridye sosu

2 Çor. k. Susam yağı

4 Çor. k. Pirinç şarabı, örn. shaoxing

Karabiber, beyaz, öğütülmüş

Tuz

Tofuyu yakl. 6 cm'lik parçalara kırın ve 30 dakika boyunca sıcak suda yumuşatın. Ardından porselen kalıba koyun.

Dana etini 60 g'lık parçalar halinde doğrayın ya da kasaba doğratın. Porselen kalıpta tofunun üzerine koyun, tuz ve karabiber dökün.

Soğanı 3-4 cm büyüklükte küpler halinde kesin. Sarımsağın kabuklarını soyun ve tam bırakın. Havuçların kabuğunu soyup boylarına göre ikiye veya dörde bölün. Turpun kabuğunu soyun, ikiye bölün ve yakl. 2 cm kalınlığında yarıklar halinde kesin.

Sebzeleri etin üzerine koyun ve sıvı ilave malzemeleri ekleyin. Hepsini bu sıvıyla örtün.

Porselen kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 160 2 Saat 30 Dak. °C





Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

