



Tuz kabuğunda yengeç

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 Yengeç, taze, 600 g
- 1 kg Kaba tuz
- 1¼ Çay k. Beş baharat tozu
- 600 ml Su

Yengeci soğuk suyla yıkayın ve kurutun.

Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Bir kapta tuz ve beş baharat tozunu karıştırın ve su ekleyin. Baharatlı tuzun dörtte birini bir üzerinde piştirme kağıdı bulunan sacın üzerine dökün, yengecin boyutu kadar dağıtın ve yassı olacak şekilde bastırın. Yengeci karnı yukarı gelecek şekilde tuzun üzerine yerleştirin, kalan baharatlı tuzla üzerini örtün ve hafifçe bastırın.

Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 20 Dak. °C

Yengeci bir kısıkaçla tuzdan alın. Fazla tuzu fırçayla alın, yengecin kabuğunu ayırın ve yengeci iki parçaya bölün. Tabağa koyun ve servis yapın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

