Somonlu sebzeli pay

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Pişirme süresi	40 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

2 Havuç

2 Kabak

1 Milföy hamuru, yuvarlak, yaklaşık ∅32 cm

350 g Somon dilimleri, füme

Tuz

Karabiber

Sebzeleri yıkayın, havuçları soyun. Havuç ve kabağı boydan boya bir soyucu ile dilimler halinde soyun.

Milföy hamurunu fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık olarak 1 cm kadar dışarıya taşırın, çatal ile delikler açın. Somonu milföy hamuru üzerine yerleştirin, havuçları ve kabağı üzerine dağıtın. Tuz ve biber ekleyin.

1 Milföy hamuru, yuvarlak, yaklaşık ∅32 cm

Elma çekirdeği çıkarıcısı ile ikinci milföy hamurunda 6 tane delik açın. Milföy hamurunu sebzelerin üzerine yerleştirin ve birinci hamurun kenarları ile birleştirin.

Fırın tepsisini ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Profesyonel Pişirme milföy hamuru esnasında 200 40 Dak. °C

Aksesuar

Yuvarlak fırın tepsisi ø29 cm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019