Massaman köri, **sığır** etli

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	1 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

800 g Dana antrikot, veya güveç sığır eti

2 Çor. k. Massaman köri ezmesi

Dana etini yakl. 5 cm'lik küpler halinde doğrayın ve köri ezmesiyle karıştırın.

2 Tarçın çubukları

10 Kakule, tüm

5 Karanfil

500 ml Hindistan cevizi sütü

250 ml Et suyu

3 Çor. k. Balık sosu

3 Çor. k. Demirhindi püresi

3 Çor. k. Hurma şekeri, öğütülmüş

Sıvıları karıştırın, baharat ve şeker ekleyin.

3 Patates, mumlu

2 cm Zencefil

Patatesleri soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Zencefili soyun ve rendeleyin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Eti, patatesleri ve zencefili porselen kalıba koyun ve üzerine sıvıyı dökün. Kalıbı ızgara teli üzerinde önceden ısıtılmış pişirme alanına koyun. Pişirme

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 180 1 Saat °C

55 g Yerfıstığı, tuzlanmış

Pişirdikten sonra yer fıstığıyla süsleyin.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019