



Karakabuk midyesi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

15 Dak.
5 Dak. 30 San.
4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1½ kg Karakabuk midyesi

1 Soğan

100 g Maydanoz

200 ml Beyaz şarap

Midyeleri iyice yıkayın ve temizleyin. Soğanı soyun ve ince ince doğrayın. Maydanozu yıkayın ve doğrayın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 150°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Midyeleri şarap ve soğanlar ile birlikte fırın tepsisine yerleştirin. Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 150 5 Dak. 30 San.°C

Pişirme sonrasında midyeleri bir servis kabına alın ve doğranmış maydanoz ile süsleyin.

Aksesuar

Fırın tepsisi

