



Goji meyveli ve kırmızı hurmalı shitake tavuk çorbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	25 Dak.
Dinlenme süresi	10 Dak.
Pişirme süresi	1 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

500 ml Su

10 Shitake mantarı, kurutulmuş

Suyu kaynatın ve kurutulmuş shitake mantarlarını ekleyin. Tavayı ocaktan alın ve mantarları 10 dakika yumuşamaya bırakın.

20 g Zencefil

1 Yeşil soğan, yeşil

6 Hurma, kırmızı, kurutulmuş

1 Çor. k. Goji meyveleri, kurutulmuş

4 Tavuk but

1 l Su

1 Çor. k. Pirinç şarabı

Zencefili soyun ve dilimler halinde kesin. Yeşil soğanın yeşillerini 5 cm'lik parçalara bölün. Kırmızı hurmaları ve goji meyvelerini yıkayın, ıslatılmış shitake mantarları, ıslatma suyu, zencefil dilimleri, yeşil soğan, tavuk butu, su ve pirinç şarabı ile birlikte porselen kalıba koyun.

Porselen kalıbı pişirme alanında ızgara teli üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 140 1 Saat °C

1 Çay k. Susam yağı

Tuz

Karabiber

Pişirme sonrasında susam yağı ekleyin, istediğiniz kadar tuz ve karabiber serpin.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

