



Patlıcan tartar

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme	30 Dak.
süresi	
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Patlıcanları bıçakla veya şişle birkaç kez delin ve piştirme kağıdı yayılmış fırın tepsisine yerleştirin. Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

2 Patlıcan

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C

1 Sarımsak dişi

Süre dolduğunda sarımsak dişlerini fırın tepsisindeki patlıcanlara ekleyin. Pişirin.

Yiyecekleri ekleyin

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 10 Dak. °C

2 Çor. k. Zeytinyağı

1 Çimdik Kimyon

1 Fesleğen sapı

1 Maydanoz sapı

Tuz

Karabiber

Maydanozu ve fesleğeni ince kıyın.

Piştikten sonra patlıcanları ikiye bölün ve etlerini kaşıkla çıkarın. Sarımsağı soyun ve ince dilimleyin. Patlıcanların etini, sarımsağı, maydanozu, fesleğeni ve kimyonu bir kaba koyup karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

İpuçları

Izgaralar, Risotto ve balık kızartmalarına uygundur.





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

