



Patlıcan graten

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

15 Dak.
35 Dak.

4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

400 g Pelati, doğranmış

1 Diş sarımsak

1 Çor. k. Zeytinyağı

Oregano

Kekik

Tuz

Karabiber

Pelatiyi bir kabın içinde çatalla ezin. Sarımsağı ezin ve ekleyin. Baharat ve zeytinyağı ekleyip karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin.

2 Patlıcan

Patlıcanların sap ve çiçeklerini çıkartın ve bunları 1 cm'lik dilimler halinde kesin.

100 g Rendelenmiş peynir

Yağlanmış porselen kalıbın tabanına biraz domates sosu yayın. Üzerine patlıcan dilimlerinin yarısını koyun ve domates sosuyla örtün. Kalan patlıcan dilimlerini üzerine yerleştirin ve üstüne peynir serpiştirin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Porselen kalıbı önceden ısıtılmış pişirme alanına ızgara teli üzerine itin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 200 35 Dak. °C

Aksesuar

Izgara teli

Porselen kalıp 1/3 GN, yükseklik 65 mm





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

