



# Taze krema ve pekan cevizi karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

20 Dak.  
16 Dak.  
4  
Combi-Steam MSLQ

## Hazırlanması

600 g Patates, mor, orta büyüklükte

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun.

Bu kabı, cam kap üzerinde üzerine koyarak soğuk fırına sürün. Buharla pişirin.

**PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C**

90 g Taze krema

30 g Tereyağı, sıvı

30 ml Krema

30 g Pekan cevizi

Karabiber

Tuz

Pekan cevizlerini tavada kavurun ve ince ince kıyın.

Buharla pişirilmiş patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

## Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi 1/3 GN, yükseklik 52 mm

