



Dana eti dolgulu fajita

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	25 Dak.
Piştirme süresi	39 Dak.
Porsiyon	2
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

İç malzeme

150 g Dana eti, kıyılmış

¼ Çay k. Kimyon

2 Tutam Arnavut biberi

2 Tutam Biber

Kıyılmış dana etini baharatlayın ve delikli fırın tepsisine koyun. Fırın tepsisini ısıtılmamış piştirme alanının en üst rafına yerleştirin. Paslanmaz çelik tepsiyi 1. rafa yerleştirin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 25 Dak. °C

½ Biber, sarı

1 Soğan, küçük

1 Diş sarımsak

Tuz

Biberi yıkayın, çekirdeklerini çıkartın, ikiye bölün ve şeritler halinde kesin. Soğanların kabuğunu soyun, ikiye bölün ve şeritler halinde kesin. Sarımsağı ezin. Sebzeleri etin üzerine dökün ve tuzlayın. Piştirme alanının en üst rafına yerleştirin. Buharla pişirmeye devam edin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 100 5 Dak. °C

1 Çor. k. Domates püresi

2 Çor. k. Maizena Express

Her iki paslanmaz çelik tepsiyi piştirme alanından çıkartın. Domates püresi ve maizena'yı paslanmaz çelik tepsiden et suyuna dökün ve çırpma teliyle iyice karıştırın.

200 g Pelati

150 g Fasulye, kırmızı

Fasulyeleri iyice yıkayın, suyunu süzün, pelati ile sosa ekleyin ve karıştırın. Et ve sebzeleri ekleyin ve hepsini iyice karıştırın.

Tortilla





4 Buğday tortillası

Tortilla'yı delikli fırın tepsisinde dağıtın, hala sıcak olan pişirme alanındaki 1. rafa yerleştirin. Tazeleyin.

Piştirilecek yemeği koyun

Tazeleme esnasında 120 9 Dak. °C

Hazırlanması

90 g Taze krema

1 Çor. k. Rendelenmiş peynir

Tortilla'yı fırın tepsisinden alın ve tabağa yerleştirin. Dolgunun ¼'ünü ortada uzunlamasına dağıtın, taze kremayı ve isteğe göre rendelenmiş peyniri üstünde dağıtıp yuvarlayın.

Aksesuar

paslanmaz çelik tepsi

Delikli fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

