



Karidesli haşlanmış pirinç şehriyesi ruloları

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	1 Saat 30 Dak.
Dinlenme süresi	30 Dak.
Piştirme süresi	8 Dak.
Porsiyon	15
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 2½ Çor. k. Tapyoka nişastası
- 200 g Pirinç unu
- 4 Çor. k. Un
- 1 Çay k. Tuz
- 2 Çor. k. Bitkisel yağ
- 250 ml Soğuk su
- 270 ml Sıcak su

Tapyoka nişastası, pirinç unu, un ve tuzu karıştırın. Soğuk su ve bitkisel yağ ekleyin. Sıcak su ekleyin iyice karıştırın.

30 dakika dinlendirin.

- 1 kg Karides, taze, kabukları soyulmuş ve ayıklanmış
- 2 Yeşil soğan
- 1 Havuç
- Yağ

Yeşil soğan ve havucu ince ince kesin.

Piştirme bölgesini Buğulama ile 100° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Yuvarlak fırın tepsisini iyice yağlayın. İnce bir katman elde etmek üzere tepsiye sadece biraz hamur koyun.

Fırın tepsisini ısıtılmış piştirme alanı içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 100 1 Dak. °C

Fırın tepsisini piştirme alanından çıkartın ve üzerine 3 karides koyun. Buharla pişirmeye devam edin.

Tepsiyi koyun

Buğulama esnasında 100 7 Dak. °C

Krepi biraz soğumaya bırakın. Havuç ve taze soğanı karideslerin üzerine koyun. Hamurun üstünü ve altını tezgaha vurun ucunda bir kıvrım olacak şekilde açın.





İşlemi, tüm hamur tükeninceye kadar tekrar edin. Ruloları bir servis tabağına yerleştirin ve servis yapmadan 2 dakika önce ısıtın.

İpuçları

Ne kadar çok fırın tepsiniz varsa, krepleri o kadar hızlı yaparsınız.

Biber veya soya filizi gibi başka sebzeler de kullanabilirsiniz.

Batırma sosu olarak tatlı soya sosuyla servis yapın.

Aksesuar

1–4 TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsisi ø24 cm

Izgara teli

