



Keçi peynirli ve rokalı kabak kavurması

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



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

Hazırlanması

800 g Tatlı balkabağı

Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Kabakları soyun, uzun dilimler halinde kesin ve piştirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C

1 Diş sarımsak

4 Çor. k. Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Sarımsağı ince ince kesin veya ezin. Pişirdikten sonra kabakların üzerine sarımsak ve zeytinyağı sürün, tuz ve karabiber serpin.

120 g Roka

40 g Kaju fıstığı

2 Çor. k. Kabak çekirdek yağı

1 Çor. k. Aceto Balsamico

Tuz

Karabiber

80 g Keçi peyniri

Rokaları yıkayın. Kaju fıstıklarını irice doğrayın ve kavurun. Yağ, sirke, tuz ve karabiber ile bir sos hazırlayın. Rokaları bu sosta marine edin ve kabakların üzerine dökün. Keçi peynirini küçük parçalara kesin ve üzerine serpin. Kaju fıstıklarını yemeğin üzerine serpin.

Aksesuar

Fırın tepsi





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

