



# Dilim balkabağı graten

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

30 Dak.  
28 Dak.

4  
Combair SE 2015 itibarıyla

## Sebze kaplama

1 Çor. k. Yemeklik tereyađı  
150 g Mantar  
1 Sođan  
100 g Pırasa  
150 g Lahana  
100 ml Sebze suyu  
Tuz  
Karabiber

Mantarları ince dilimler halinde kesin. Soğanları soyun ve ince ince doğrayın. Pırasaları ikiye bölün, yıkayın ve ince şeritler halinde doğrayın. Lahana yıkayın, kalın sap kısımlarını çıkartın ve yaprakları ince şeritler halinde doğrayın.

Yemeklik tereyağını bir tavada ısıtın. Mantarları ekleyin ve kızartın.

Sođan, pırasa ve lahana ekleyin ve karıştırarak kızartın.

Et suyu ekleyin ve yakl. 4 dakika kaynatın. Sebze tuz ve karabiber ekleyin ve kenara alın.

## Balkabağı

1½ kg Balkabağı, örn. misk veya tatlı balkabağı  
1 Diş sarımsak  
1½ Çor. k. Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Balkabağını soyun ve yakl. 1,5 cm kalınlığında 8 dilim halinde doğrayın (yakl. 800 g balkabağına karşılık gelir).

**Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma nemli ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

Balkabağı dilimlerini pişirme kağıdıyla kaplı fırın tepsisi üzerine koyun.





Sarımsak soyun, ezin ve zeytinyağı ile karıştırın. Balkabağı dilimlerine yağ ve sarımsak sürün ve tuzla karabiber ekleyin.

Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

**Piştirilecek yemeği koyun**

**Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 200 25 Dak. °C**

Fırın tepsisini pişirme bölmesinden çıkartın.

**Hazırlayın**

**(Pre-)heat space to level 5 with Izgara**

8 Çor. k. Peynir, Gruyère, rendelenmiş

Kenara aldığınız sebzeleri balkabağı dilimleri üzerine dağıtın ve üzerine peynir serpin.

Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırında 3. rafa yerleştirin. Fırınlayın.

**Piştirilecek yemeği koyun**

**Izgara level 5 for 3 Dak.**

Balkabağı dilimlerini hemen servis edin, örneğin risotto ile.

## İpuçları

---

Balkabağı dilimleri, çorba veya graten için de kullanılabilir.

## Aksesuar

---

Fırın tepsi

