



Harissa soslu, zeytinli ve nohutlu tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
1 Saat
4
Combair SE 2015 itibarıyla

Harissa soslu tavuk

800 g Tavuk but, kemiksiz, derisiz
2 Diş sarımsak
150 g Zeytin, Taggiasca zeytini, çekirdeksiz
2 Çor. k. Harissa ezmesi
1 Çor. k. Şeker kamışı
Tuz
Karabiber

Tüm malzemeleri bir kaba alın. Tavuğu marine edin ve çeşnilendirin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

1 Konserve Nohut, yakl. 400 g
2 Limon
400 g Kiraz domates

Nohutları porselen kalıba alın ve üzerine marine ettiğiniz tavuğu koyun.
Limonları ikiye kesin ve porselen kalıba koyun. Son olarak üzerine domatesleri yerleştirin.
Kalıbı ızgara teli üzerinde önceden ısıtılmış pişirme bölgesine koyun. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 160 1 Saat °C

Tavuğu pişirme bölgesinden çıkartın. Karamelize olmuş limonları kalıptan çıkartın ve bastırarak tavuğun üzerine yerleştirin.

Limonlu Gremolata

50 g Maydanoz, Düz yapraklı
1 Limon
2 Diş sarımsak





Gremolata için limonun kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Sarımsağı soyun ve ezin. Maydanoz yapraklarını dallarından kopartın ve ince ince kıyın. 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi, 1 çorba kaşığı limon suyu, sarımsak ve maydanozu karıştırın.

Limonlu gremolatayı tavukla birlikte servis edin.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 25.02.2020

