



Çerez

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Cihaz

15 Dak.
25 Dak.

Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

½ Portakal, işlenmemiş, kabuk

1 Çay k. Tuz

2 Çor. k. Zeytinyağı

3 Çay k. Köri

1 Çay k. Kurkuma

1 Tutam Arnavut biberi

100 g Badem, tüm, soyulmuş

100 g Kaju fıstığı, tüm

100 g Fındık, tüm

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 150°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fıstıklar hariç tüm malzemeleri iyice karıştırın. Fıstıkları ekleyin, tüm fıstıklarda bir baharat katmanı oluşana kadar iyice karıştırın.

Fıstıkları pişirme kağıdı kaplı tepsiye eşit şekilde dağıtın.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Kavurun.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava esnasında 150 25 Dak. °C

Fındıkları soğumaya bırakın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

