



Çili reçelli çıtır barramundi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

1 Saat 30 Dak.
8 Dak.
4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Çili reçeli

1 kg Domates, ör. Roma

Domatesleri apraz kesin ve delikli fırın tepsisine koyun. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 4 Dak. ° C

Haşlanmış domateslerin kabuğunu alın ve doğrayın.

½ Kuru soğan

2 Diş sarımsak

6 Pul kırmızı biber, uzun, kırmızı

2 ay k. Zeytinyağı

Çilinin çekirdeklerini çıkartın, kuru soğan ve sarımsak ile birlikte ince doğrayın ve bir tencerede zeytinyağında kızartın.

500 g Şeker

1 Misket limonu

70 ml Beyaz üzüm sirkesi

2 ay k. Deniz tuzu

Domatesleri tüm diğ er reçel malzemeleriyle bir tavaya koyun ve bir saat pişirin.

Barramundi

4 Barramundi porsiyonları, her biri yakl. 130 g, derili ve kılksız

Tuz

2 or. k. Mısır nişastası

Balıkları bir mutfak havlusuyla kurutun, tuzlayın ve deri tarafına mısır nişastası sürün.

Cihaz ön ısıtmalıdır

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 230° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

2 or. k. Yağ





Yağı bir fırın tepsisine koyun ve balıkları derisi aşağıda kalacak şekilde yağa yatırın. Fırın tepsisini ısıtılmış pişirme alanına yerleştirin. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

PizzaPlus esnasında 230 8 Dak. °C

Balığı çili reçeliyle servis yapın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Delikli fırın tepsisi 430 x 370 x 25 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

