Kuzulu beyaz lahana yahnisi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	2 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 l Et suyu

500 g Kuzu yahni, doğranmış

500 g Patates

1 Beyaz lahana, küçük

½ Çay k. Çöreotu

1 Defne yaprağı

Tuz

Karabiber

Patatesleri soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın. Lahanayı 3 cm'lik küpler halinde doğrayın. Tüm malzemeleri porselen kalıba koyarak tuz ve karabiber ekleyin. Kalıbı ısıtılmamış pişirme bölmesindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 160 2 Saat°C

½ demet Maydanoz

Tuz

Karabiber

Maydanozu incecik kıyın. Yahniyi pişirme bölmesinden çıkartın. Üzerine maydanoz serpin ve karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019