Biber calabrese

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	9 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

2 Biber, kırmızı

(Pre-)heat space to level 5 with Izgara

Biberleri yıkayın, dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Sapını ve beyaz iç kısmını çıkarın.

Dörde bölünmüş biberleri bir ızgara telinin üzerine koyun. Izgara telini önceden ısıtılmış pişirme alanının en üst rafına yerleştirin. Pişirme kağıdı kaplı fırın tepsisini onun bir altındaki rafa sürün. Izgara yapın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Izgara level 5 for 9 Dak.

Biberleri, kabukları kabarcık atana ve koyulaşana kadar kızartın. Biberleri pişirme bölmesinden alın ve kabuğunu soyun.

50 g Feta

50 g Taze peynir

1½ Çor. k. Yarım yağlı krema

Karabiber, kaba öğütülmüş

İç malzeme için fetayı bir çatalla ezin, taze peynir ve yarım yağlı kremayı karıştırın ve karabiber ekleyin.

Feta kütlesini biber dilimlerine eşit olarak sürün ve sarın.

İpuçları

Bu tarifte biber yerine kabak da kullanılabilir. Bunun için kabağın sap ve çiçek kısmını kesin, kabağı yakl. 2,5 cm kalınlıkta dilimlere doğrayın, biraz içini oyun, kızartın, feta kütlesini doldurun ve biber küpleriyle süsleyin.

Aksesuar

Izgara teli

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019