Ananas ve limonlu pilav **eşliğinde** körili tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

600 g Tavuk but

Tuz

Karabiber

½ Ananas

1 Arpacık soğanı

1 Diş sarımsak

1 Çili biber, kırmızı

2 Çay k. Köri tozu, yumuşak

Hindistan cevizi yağı, kızartma için

Tavuğu tuz ve karabiber ile çeşnilendirin ve karıştırın.

Ananası soyun ve uzun parçalar halinde doğrayın. Arpacık soğanları ve sarımsağı soyun ve incecik kıyın. Çiliyi ince ince kesin.

Hindistan cevizi yağını tavada kızdırın. Arpacık soğanları, sarımsağı ve çiliyi ekleyin ve kavurun. Ananas parçalarını ve köri tozunu ekleyin ve kavurmaya devam edin. Tavuğu ekleyin.

350 g Hindistan cevizi sütü

1 Çor. k. Nişasta

50 g Kaju fıstığı

Hindistan cevizi sütünü nişasta ile karıştırın ve tavaya ekleyin. Hepsini pişirin ve bir porselen kalıba koyun.

Kaju fıstıklarını kavurun, irice doğrayın ve körili tavuğun üzerine serpin.

250 g Pirinç

1 Limon

250 ml Tavuk suyu

Limon kabuklarını rendeleyin. Pirinci limon kabuğuyla ve tavuk suyuyla birlikte porselen kalıba koyun.

Her iki porselen kalıbı ısıtılmamış durumdaki pişirme bölmesindeki ızgara teli üzerine yan yana yerleştirin. Pişirin.

Buğulama esnasında 100 30 Dak. °C

Tuz

Karabiber

Pişirdikten sonra köriye tuz ve karabiber ekleyin ve 5 dakika dinlendirin.

Aksesuar

2 porselen kalıp ⅓ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019