



Tavuk şavurma

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	1 Saat
Piştirme süresi	1 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- ½ Limon, suyu
- 2 Çor. k. Pelati
- 4 Çor. k. Yoğurt, Yunan
- 1 Çor. k. Sirke, yumuşak
- 1 Diş sarımsak
- 2 Çor. k. Zeytinyağı
- ½ Çay k. Tuz
- ½ Çay k. Mercanköşk yaprakları, kurutulmuş
- 1 Çay k. Toz biber
- ½ Çay k. Zencefil tozu
- çimdik Muskat, öğütülmüş

Sarımsağı soyun ve ezin. Marinat için tüm malzemeleri sarımsak ile karıştırın.

2½ kg Tavuk but, derisiz, kemiksiz

Tavuk budunu marinata bulayın ve bir gece buzdolabında marine edin.

Marine ettiğiniz tavukları ertesi gün döner şişe geçirin ve tertibatla birlikte soğuk fırına verin. Piştirme sensörünü takın ve cihaza bağlayın. Piştirme bölmesinin zeminini temiz tutmak için 1. rafa bir tepsi koyun. Pişirin.

Izgara level 4, to cooking temperature 65 °C (max 1 Saat)

Aksesuar

- Döner şişi
- Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

