



# Meyveli kesmik güveci

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

30 Dak.  
45 Dak.  
12  
Combair SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

250 g Meyve

Meyveleri türüne ve büyüklüğüne göre soyun ve küçük parçalara ayırın.

500 g Kesmik kreması

1 Paket Vanilya şekeri

3 Yumurta sarısı

50 g Şeker

6 Çor. k. Mısır nişastası

1 Limon

1 Çor. k. Makarnalık buğday  
irmigi

Limon kabuklarını rendeleyin. Kesmik kreması, yumurta sarısı, şeker, vanilya şekeri, mısır nişastası, limon kabuğu ve buğday irmiğini dökerek iyice karıştırın.

3 Yumurta akı

1 çimdik Tuz

Yumurta aklarını tuzla çırpın ve kesmiğin altına yedin. Meyveleri karıştırın ve yağlanmış sufle kalıba doldurun.

**Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

Sufle kalıbını ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

**Fırında pişirilecek yemeğin koyulması**

**Sıcak hava nemli esnasında 160 45 Dak. °C**

## Aksesuar

Izgara teli

Sufle kalıbı, 25 cm çapında





## Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

