



Tatlı patates, kekik, akçaağaç şurubu ve pekan cevizi karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Piştirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

600 g Tatlı patates

Tatlı patatesleri soyun, 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin ve delikli fırın tepsisine ekleyin.

Bu kabı, cam kap üzerinde üzerine koyarak soğuk fırına sürün. Buharla pişirin.

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

1 Çor. k. Zeytinyağı

Buharda pişirilmiş tatlı patatesleri piştirme bölmesinden alın ve bir kızartma tavasında zeytinyağıyla soteleyin.

4 Çor. k. Tereyağı, sıvı

1 Çay k. Muskat, rendelenmiş

5 Dallar Kekik

2 Çor. k. Akçaağaç şurubu

30 g Pekan cevizi

Tuz

Kekik yapraklarını saplarından ayırın ve kıyın. Pekan cevizlerini tavada yağ koymadan kavurun ve iri parçalar halinde kesin.

Kavrulmuş tatlı patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi 1/3 GN, yükseklik 52 mm

