Ekmek **torbasında** çorba

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	50 Dak.
Dinlenme süresi	1 Gün
Pişirme süresi	50 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

8 porsiyonluk kabak çorbası

400 g Kabak içi

600 ml Sebze suyu

40 g Tereyağı

1 Soğan, orta boy

20 g Un

250 ml Hindistancevizi sütü

1 Çor. k. Tikka Masala Ezmesi

Tuz, karabiber, isteğe göre

Kabağı soyun ve kaba halde küp küp doğrayın. Soğanları soyun ve ince ince doğrayın. Tüm malzemeleri porselen kalıba veya mikrodalgaya uygun başka bir kaba koyun ve karıştırın. Kalıbı ısıtılmamış fırın içindeki cam kaba yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C | PowerPlus level 10

Hazırlayın

Sıcak çorbayı ince püre edin ve isteğe göre tuz, karabiber ve Tikka Masala ezmesi ekleyin. Çorbayı 8 adet dondurmak için uygun yuvarlak kaba veya kalıba doldurun, soğumaya bırakın ve derin dondurucuda en az 24 saat dondurun.

4 porsiyonluk ekmek hamuru

Ekmek hamurunu çorbayı servis etmeden 1½–2 saat önce hazırlayın.

600 g Yarı esmer un

380 ml Su

2 Çay k. Tuz

21 g Taze maya

Un, ufalanmış maya ve suyu karıştırın ve düz bir hamur haline gelene kadar 6 dakika yoğurun. Tuz ekleyin ve 2 dakika karıştırın, son olarak 5 dakika olarak kuvvetlice yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Ekmek torbalarının doldurulması (4 adet)

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 210 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

1 Elma

Elmayı soyun. Buradan yakl. 4 mm kalınlığında çekirdeksiz ve deliksiz dört dilim kesin. Hamuru dört eşit porsiyona ayırın (yakl. 250 g). Un serpili bir çalışma tezgahı üzerinde bir daire şeklinde (çap: 25 cm) açın.

Bir elma dilimini hamurun orta yerine koyun. Dondurulmuş çorbayı üzerine ekleyin. Hamurun kenarlarına su sürün. Hamuru hemen dondurulmuş çorbanın üzerine yukarı çekin. Torbadaki hamurun üst tarafını parmağınızla çorbanın içine bastırın. Ekmek torbasını bir fırın ipiyle bağlayın.

Dört adet ekmek torbasını pişirme kağıdı kaplanmış cam kabın içine dağıtın. Cam kabı ısıtılmış fırına koyun. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 210 10 Dak. °C

Sıcak hava + Buharlama esnasında 180 12 Dak. °C | PowerPlus level 7

Sıcak hava esnasında 180 8 Dak. °C

Kabak çekirdek yağı

Kabak çekirdeği, isteğe göre

Ekmek torbası içindeki çorbaları pişirme bölmesinden alın, 10 dakika bekletin. Servis etmeden önce kapağı kesin, kabak çekirdeği yağı ve kabak çekirdekleri ile süsleyin.

İpuçları

8 porsiyon için 2 katı miktarda ekme hamuru kullanılması yeterlidir. Bir defada 4 ekmek torbası doldurulabilir ve birlikte pişirilebilir.

Bir defada 4 ekmek torbası doldurulabildiğinden ve birlikte pişirilebildiğinden, ekmek torbası tarifi 4 kişiliktir. Kabak çorbası tarifi ise 8 kişilik olarak hesaplanmıştır - Kalan porsiyonlar kaldırılabilir ve daha sonra 4 tane daha ekmek torbasını doldurmak için kullanılabilir.

Aksesuar

Cam kap

Porselen kalıp ½ GN

8 adet dondurmak için uygun ufak, yuvarlak kalıp (çap: 6–7 cm) yaklaşık 150 ml hacimli

Fırın ipi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019