



Kabak güveç

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.

4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 Çor. k. Zeytinyağı

600 g Kabak

3 Yeşil soğan

1 Diş sarımsak

8 Domates, kurutulmuş, yağa yatırılmış

1 Çay k. Biberiye, taze

¼ Çay k. Baharat tuzu

Karabiber

Kabakları ortadan boyuna ikiye bölün ve 1'er cm kalınlığında olacak şekilde dilimleyin. Yeşil soğanları saplarıyla birlikte ince doğrayın. Bir diş sarımsağı ezin.

Yağı bir yapışmaz kaplamalı bir kızartma tavasında ısıtın. Kabağı, yeşil soğanları ve sarımsağı ekleyip kızartın.

Kurutulmuş domatesleri iyice süzdükten sonra ince şeritler şeklinde doğrayın. Doğradığınız biberiyeyi, domatesler ve diğer malzemelerle karıştırın, baharatlayın ve porselen kalıba yerleştirin.

200 ml Süt

50 ml Krema

2 Yumurta

50 g Sbrinz peyniri, rendelenmiş

Tuz

Karabiber

Muskat, öğütülmüş

Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve isteğe göre tuz, karabiber ve muskat ile baharatlandırın. Sosu sebzelerin üzerine dökün.

Porselen kalıbı ısıtılmamış fırının içindeki 2. rafa takılan ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Sıcak hava esnasında 180 30 Dak. °C





Aksesuar

Izgara teli

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

