



Babagannuş

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

15 Dak.
30 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

tahinli köz patlıcan püresi

Patlıcan

3 Patlıcan

2 Diş sarımsak

Babagannuş

50 g Tahin

2 Çor. k. Zeytinyağı

1 İşlenmemiş limon, suyu ve az miktarda kabuk rendesi

biraz Tuz

1 Çimdik Arnavut biberi

Hazırlanması

3 Dallar maydanoz, doğranmış

Üzerine gezdirmek için
zeytinyağı

Patlıcan

Pişirme bölmesini ızgara ayarı 3'te (yüksek) önceden ısıtın.

Sarımsakları küçük parçalar halinde kesin. Patlıcanların etrafında soyma bıçağı ile birkaç delik açın. Açtığınız delikler içerisine sarımsak parçalarını yerleştirin.

Patlıcanları fırın tepsisine alarak en üst rafta 15 dakika süreyle közleyin.





Çevirin ve 15 dakika boyunca kavurun.

Babagannuş

Patlıcanları ikiye kesin. Etli kısmı bir yemek kaşığı yardımıyla kabuktan sıyırın ve ince ince doğrayın. Tahin ve zeytinyağı ile karıştırın. Yeteri kadar limon suyu, limon kabuğu, tuz ve Arnavut biberi ekleyin.

Hazırlanması

Babagannuşu maydanozla süsleyin. Üzerine zeytinyağı gezdirin.

Piştirme adımları

(Pre-)heat space to level 3 with Izgara
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Izgara level 3 for 15 Dak.
Piştirilmekte olan yiyeceği çevirin. Piştirmeye devam edin.
Izgara level 3 for 15 Dak.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

