Sebzeli tajin

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	1 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

Fas usulü sebze haşlaması

Tajin

400 g Havuçlu

200 g Yerelması

300 g Kök kereviz

200 g haşlanmış patates

50 g çekirdeksiz kuru hurma

Pişirmek için zeytinyağı

30 g Çekirdeksiz kuru üzüm

400 g konserve kabuksuz doğranmış domates

200 ml Sebze suyu veya su

biraz Tuz

biraz Karabiber

400 g Konserve nohut, yıkanmış, süzülmüş

3 Çor. k. Zeytinyağı

2 Çor. k. Ras el hanut (Fas baharat karışımı)

6 Dallar Düz yapraklı maydanoz, ince doğranmış

biraz Misket limonu suyu

Garnitür

4 Dallar Nane, kopartılmış

200 g Hindistan cevizli yoğurt

biraz Tuz

biraz Karabiber

3 Çor. k. Nar taneleri

3 Çor. k. Kaju fıstığı, kavrulmuş, doğranmış

Tajin

Patatesler de dahil tüm malzemeleri hazırlayın ve yakl. 2 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Hurmaları şeritler halinde kesin.

Sebzeleri ve patatesleri tavada bol zeytinyağıyla orta ateşte soteleyin. Hurmaları ve sebze suyu da dahil tüm malzemeleri ekleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Tavanın kapağını kapatın, ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve Üstten/alttan ısıtma nemli ayarında 160 °C ısıda 45 dakika süreyle pişirin.

Nohutları zeytinyağı ve Raz el Hanout ile karıştırın, tavadaki sebzelere ekleyin ve 15 dakika daha pişirmeye devam edin.

Tavayı fırından çıkartın, maydanoz serperek karıştırın ve üzerine biraz limon suyu gezdirin.

Garnitür

Kenarına birkaç nane yaprağı koyarak süsleyin. Kalan naneleri ince ince kıyın, hindistan cevizli yoğurda karıştırın ve tatlandırın.

Tajinin üzerine nar taneleri ve kaju fıstığı serpin ve naneli yoğurt ile servis edin.

Pişirme adımları

Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 160 45 Dak. °C

Malzemeleri ekleyin. Pişirmeye devam edin.

Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 160 15 Dak. °C

Aksesuar

Kapaklı tava veya tajin tenceresi

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022