



Fırında bal kabağı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
20 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Feta peynirli fırın kabak

Balkabağı

1 kg Balkabağı (örn. muskat
bal kabağı, paşa bal kabağı)

1 Kırmızı soğan

3 Çor. k. Zeytinyağı

1 Çay k. Tuz

biraz Karabiber

¼ Çay k. Sarımsak tozu

¼ Çay k. orta acı kırmızı biber

¼ Çay k. Toz kişniş

¼ Çay k. Toz kimyon

150 g Feta, ufalanmış

50 g Pekan cevizi, iri doğranmış

Hazırlanması

4 Dallar Mercanköşk, doğranmış

Balkabağı

Pişirme bölmesini Izgara turbo ayarında 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Kabağı yaklaşık 5 mm genişliğinde, soğanı ise ince parçalar halinde kesin ve bir kaba alın. Zeytinyağı, tuzu ve baharatları iyice karıştırın, kimyonu ekleyip dikkatlice karıştırın. Bal kabaklarını pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yayın ve orta rafta 10 dakika süreyle pişirin.





Bal kabaklarını dikkatlice çevirin, kalan malzemeleri üzerine yayın ve 10 dakika daha pişirin.

Hazırlanması

Bir tepsi içine alın ve üzerine kekik serpin.

Piştirme adımları

Piştirme bölgesini Izgara sirkülasyon havası ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Izgara sirkülasyon havası esnasında 230 10 Dak. °C
Piştirilmekte olan yiyeceği çevirin. Pişirmeye devam edin.
Izgara sirkülasyon havası esnasında 230 10 Dak. °C

İpuçları

Bal kabağının kabukları yenebilir.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

