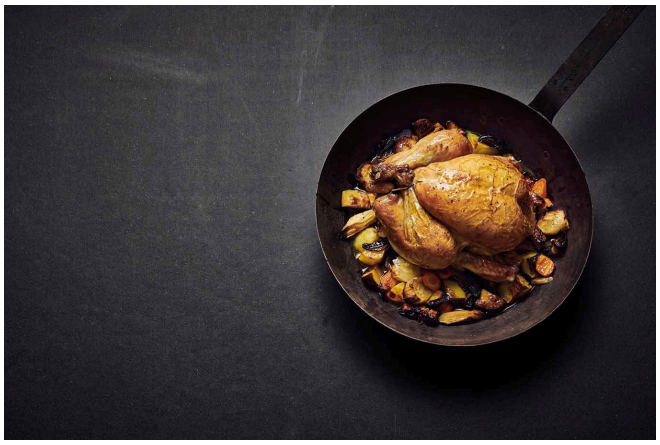
# Fırında tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



| | |
|---|---|
| Hazırlama | 30 Dak. |
| Pişirme süresi | 45 Dak. |
| Porsiyon | 4 |
| Cihaz | CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla |

sebze yatağında pişmiş

## Tavuk

1 Tavuk (yakl. 1,3 kg)

biraz Tuz

biraz Karabiber

## Sebze

8 küçük taze patatesler

4 Havuçlu

3 Yaban havucu

3 Arpacık soğanı

200 ml Beyaz şarap

biraz Zeytinyağı

1 Çay k. Tuz

## Tavuk

Tavuğu tuz ve karabiber ile tatlandırın ve porselen bir kaba yerleştirin.

## Sebze

Sebzeleri hazırlayın ve yaklaşık 3 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Sebze parçalarını ve kalan malzemeleri tavuğun etrafına dağıtın.

## Pişirme

Pişirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 200 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Parmigiana yemeğini ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 45 dakika süreyle pişirin.

## Hazırlanması

Sebzeleri tavukla birlikte servis edin.

## Pişirme adımları

**Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 200 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

**Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.**

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 45 Dak. °C**

## İpuçları

Çıkan su açık renk ve berrak olduğunda tavuk pişmiş demektir.

## Aksesuar

Yak. 3 litre hacimli porselen kap

Izgara teli

## Ek bilgi

| | |
|---|---|
| Oluşturulma tarihi | 26.01.2022 |