



Fırında tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



sebze yatağında pişmiş

Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
45 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

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

