

# Fırında bal kabağı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

20 Dak.  
20 Dak.

4  
CombairSteamer V2000 2021  
itibarıyla

armutlu ve Feta peynirli bal kabağı salatası

## Balkabağı

- 1 kg Balkabağı (örn. muskat bal kabağı, paşa bal kabağı)
- 2 Armut, kabuğu soyulmuş
- 1 Kırmızı soğan, kabuğu soyulmuş
- 1 Çay k. Ras el hanut (Fas baharat karışımı)
- 2 Çor. k. Zeytinyağı
- 1 Çay k. Tuz
- biraz Karabiber
- 80 g Ceviz, iri doğranmış
- 40 g Kabak çekirdeği

## Vinegret sosu

- 4 Çor. k. Kanola yağı
- 2 Çor. k. Kabak çekirdek yağı
- 4 Çor. k. Elma sirkesi
- ½ Çay k. Sıvı bal
- 1 Diş sarımsak, ezilmiş
- 1 Çimdik tarçın
- biraz Tuz
- biraz Karabiber



## Hazırlanması

100 g Feta, ufalanmış

biraz Cicorino rosso yaprakları, iri rendelenmiş

## Balkabağı

Piştirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Kabak, armut ve soğanı hazırlayın ve 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Ras el Hanout ve zeytinyağı ekleyin, yemeğin tuzunu ve karabiberini katın.

Tüm malzemeleri piştirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yayın ve orta rafta 15 dakika süreyle pişirin.

Kabağı ters çevirin ve üzerine ceviz ile kabak çekirdeği serpin.

5 dakika boyunca kavurun.

## Vinegret sosu

Tüm malzemeleri birbiriyle karıştırın ve baharatlar ile tatlandırın.

## Hazırlanması

Kavrulmuş balkabağını bir kap içerisinde Vinegret sos karıştırın ve biraz soğumaya bırakın.

Kırmızı marulla sunum yapın ve üzerine Feta peynir serpin.

## Piştirme adımları

**Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

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

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 15 Dak. °C**

**Malzemeleri ekleyin. Pişirmeye devam edin.**

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 5 Dak. °C**

## İpuçları

Bal kabağının kabukları yenebilir.

## Aksesuar

Fırın tepsisi





## Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

26.01.2022

