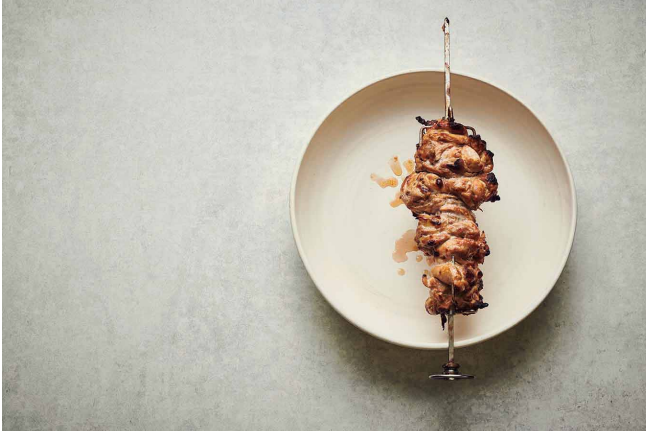




Şavurma



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat
8
Combair V6000 2021 itibarıyla

oryantal tavuk şiş

Marinat

200 g konserve kabuksuz
doğranmış domates

4 Çor. k. Yoğurt

2 Çor. k. Limon suyu

1 Çor. k. Otlı sirke

1 Diş sarımsak, ezilmiş

2 Çor. k. Zeytinyağı

1 Çay k. Tuz

1 Çay k. kuru kekik

1 Çay k. orta acı kırmızı biber

½ Çay k. Zencefil tozu

1 Çimdik muskat

Tavuk

1.2 kg Tavuk but, Derisi ve kemikleri ayrılmış

Marinat

Tüm malzemeleri bir ölçü kabında püre haline getirin ve geniş bir kaba koyun.

Marinasyon





Tavuđu marinasyona yatırın ve iyice karıştırın. Üzerini kapatarak gece boyunca buzdolabında marine olmaya bırakın.

Pişirme

Tavuđu marinasyondan çıkartın ve üzerindeki fazlalık marinasyonu sıyırın. Döner şişlere sırayla takın ve kısıkaç ile sabitleyin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Döner şişi tertibatla birlikte üst rafa, fırın tepsisini alt rafa yerleştirin. Pişirme sensörünü döner şişe yerleştirin ve pişirme bölmesine bağlayın.

72 °C iç ısıda (yaklaşık 1 saat) üçüncü ızgara seviyesinde (güçlü) pişirin.

Pişirme adımları

(Pre-)heat space to level 3 with Izgara

İpuçları

Kasabınızdan derisiz ve kemiksiz tavuk butları alın.

Aksesuar

Döner şiş

Fırın tepsi

Pişirme sensörü

El blenderi veya mutfak robotu

