



Mercimek salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

15 Dak.
12 Saat
15 Dak.
4
CombiSteamer V6000
PowerSteam 2022 itibarıyla

havuçlu ve Fas baharatlı

Mercimek

200 g kum mercimeği

600 ml su

Salata

ıslatılmış mercimek, suyu süzölmüş

500 g havuç (turuncu, sarı, mor), kabuğu soyulmuş, 5 mm kalın dilimler halinde

3 diş sarımsak, doğranmış

3 yk zeytinyağı

2 yk beyaz üzüm sirkesi

100 ml su

2 çk fume kırmızı toz biber (ör.
Pimentón de la Vera)

1 çk toz kişniş

1 çk Garam Masala

½ çk Arnavut biberi

yeteri kadar tuz

yeteri kadar karabiber

Servis

½ demet taze kişniş, doğranmış





½ demet maydanoz, iri doğranmış

Mercimek

Mercimeği bir kaseye koyup üzerini geçecek şekilde su ekleyip 12 saat buzdolabında bekletin.

Salata

Tüm malzemeleri porselen kap içerisinde iyice karıştırın.
Porselen kabı cam fırın tepsisi üzerinde fırının orta rafına yerleştirin. Power buharlama ile sıcak hava modunda 200 °C'de 15 dakika pişirin.

Servis

Salatayı soğumaya bırakın, yeşillikleri karıştırın ve ılık olarak servis edin.

Piştirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 200 15 Dak. °C

Aksesuar

2 litre porselen kap
Cam fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 05.09.2023

