Kabak

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Ricotta dolgulu

Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	15 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombiSteamer V6000 PowerSteam 2022 itibarıyla

Kabak

2 domates (yakl. 300 g), ince dilimler halinde

yeteri kadar tuz

yeteri kadar karabiber

yeteri kadar zeytinyağı

3 Kabak (yakl. 1 kg), ikiye uzunlamasına kesilmiş, ortası alınmış

İç malzeme

kabak içi, iri doğranmış

100 g kurutulmuş, zeytinyağına yatırılmış domates, süzülmüş, dilimler halinde

100 g siyah zeytin, çekirdekleri ayıklanmış

1 diş sarımsak, ezilmiş

3 dal maydanoz, doğranmış

3 dal fesleğen, doğranmış

250 g Ricotta peyniri

yeteri kadar tuz

yeteri kadar karabiber

1 yumurta, çırpılmış

50 g rendelenmiş parmesan peyniri

Kabak

Porselen kalıba domates dilimlerini yayın, yeteri kadar tuz ve karabiber serpin ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Kabakları dolduracak şekilde domateslerin üzerine yerleştirin.

İç malzeme

Ricotta peyniri dahil tüm malzemeleri bir kasede karıştırıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Yumurtayı karıştırın.

İç malzemeyi kabaklara koyup yeteri kadar bastırın. Üzerine parmesan gezdirin.

Fırında pişirme

Kabakları orta raftaki cam fırın tepsisi üzerinde Power buharlama ile sıcak hava modunda 230 °C'de 15 dakika pişirin.

Pişirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 230 15 Dak. °C

Aksesuar

Cam fırın tepsisi

Yakl. 2 litre porselen kap

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 05.09.2023