



Domatesli Burgu Kraker

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

15 Dak.
20 Dak.

20
CombiSteamer V6000 45 2021
itibarıyla

Sarımsak, kimyon ve biraz kırmızı biberle zenginleştirilmiş aromatik domates dolgulu burgu kraker. Baharatlı, basit ve tek kelimeyle lezzetli bu tarifile akşamlarınız daha keyifli!

Malzemeler

- 2½ yk domates püresi
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 çk toz kimyon
- ¾ çk tuz
- ¼ çk Arnavut biberi
- 1 yk zeytinyağı
- 1 dikdörtgen açılmış milföy hamuru, (yaklaşık 25 x 42 cm)
- 1 Yumurta akı, çırpılmış
- 2 yk Makarnalık buğday irmiği

Hazırlama

Domates püresi ve zeytinyağına kadar tüm malzemeleri küçük bir kasede karıştırın. Milföy hamurunu açın, domates karışımını hamurun yarısına uzunlamasına sürün, diğer yarısını üzerine kapatın ve hafifçe bastırın. Hamurun yüzeyine yumurta akı sürün ve üzerine irmiği serpin. Hamuru 2 cm genişliğinde şeritlere kesin. Her bir şeridin uçlarını sıkıca tutun ve birbirlerinin tersine doğru iki kez döndürün. Şeritleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına koyun ve Profesyonel Pişirme klasik ayarında 210 °C ısıda yaklaşık 20 dakika pişirin.

Tepsiyi koyun

Profesyonel Pişirme Klasik esnasında 210 20 Dak. °C





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 16.12.2024

