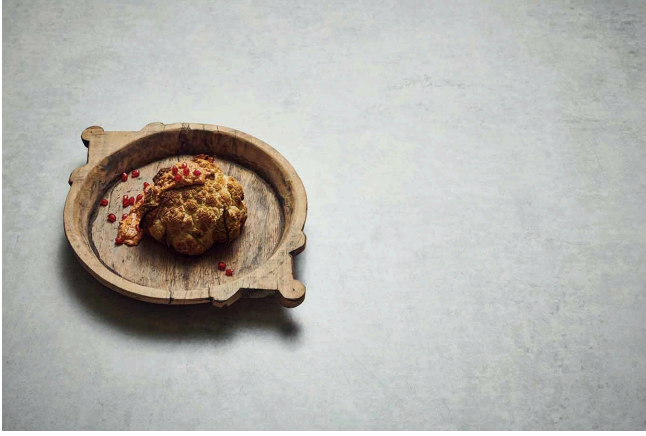




Karnabahar

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

25 Dak.
40 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

muhammara ile bütün olarak fırınlanmış

Sebze

2 Karnabahar (her biri yak.
600 g)

2 Kırmızı sivri biber

Muhammara

1 Diş sarımsak

75 g Ceviz

3 Çor. k. Zeytinyağı

1½ Çay k. Harissa

1 Tutam Toz kimyon

biraz Tuz

biraz Limon suyu

Hazırlanması

2 Çor. k. Nar taneleri

Sebze

Fırını sıcak hava modunda 220 °C'ye önceden ısıtın.

Karnabaharı yıkayın, yeşil yapraklarını alın ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine tek parça halinde yerleştirin.





Biberleri yıkayın, dörde kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Kesilen yer aşağıda kalacak şekilde fırın tepsisinde karnabaharın yanına yerleştirin.

Orta rafta 20 dakika süreyle pişirin.

Biberleri pişirme bölümünden alın.

Buharı açın, ısıyı 170 °C'ye düşürün ve karnabaharı 20 dakika daha pişirin.

Muhammara

Biberlerin kabuğunu dikkatlice soyun. Biberleri kimyon da dahil diğer malzemelerle karıştırıp püre haline getirin. Tuz ve limon suyu ile tatlandırın.

Hazırlanması

Karnabaharı bir tabağa alın. Muhammarayı karnabaharın üzerine yayın ve üzerine nar taneleri serpin.

Piştirme adımları

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

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 230 20 Dak. °C

Дія

Sıcak hava + Buharlama esnasında 170 20 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

El blenderi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

08.08.2025

