



Kinoa salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
10 Dak.

30 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

tahin soslu

Kinoa

- 150 g Beyaz kinoa
- 200 ml Sebze suyu
- 100 ml Elma suyu
- 1 Çor. k. Zeytinyağı
- 1 Çay k. Akçaağaç şurubu
- 2 Çor. k. Çekirdeksiz kuru üzüm
- ½ Çay k. Ras el hanut (Fas baharat karışımı)
- 1 Tutam Kurkuma
- 1 Tutam tarçın
- ½ Çili biber, doğranmış
- ½ Çay k. Tuz

Salata

- 1 Salatalık
- 1 Mango
- 50 g tuzlu Antep fıstığı, soyulmuş, kıyılmış
- 3 Dallar Dereotu, doğranmış
- 3 Dallar Kişniş, doğranmış
- 3 Dallar maydanoz, doğranmış





2 Dallar Nane, doğranmış

Sos

80 g Tahin
75 ml ılık su
½ Limon, sadece suyu
1 Çor. k. Zeytinyağı
1 Tutam Toz kimyon
1 Tutam Arnavut biberi
½ Çay k. Tuz

Kinoa

Kinoaları yıkayın ve süzün. Kalan malzemeleri porselen bir kap içerisine alın ve karıştırın. Kinoaı ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 30 dakika süreyle pişirin. Kinoaı pişirme bölgesinden alın, üzeri kapalı olarak en az 10 dakika dinlendirin. Bir çatal ile havalandırın.

Salata

Salatalığı soyun, çekirdekli kısımlarını temizleyin. Mangonun kabuklarını soyun. Salatalık ve mangoyu 5 mm küpler halinde doğrayın. Kalan malzemeler ile birlikte bir kaseye alın ve ılık kinoa ile karıştırın.

Sos

Tüm malzemeleri bir kap içerisinde iyice karıştırın.

Hazırlanması

Hala ılık olan kinoaı sosu dökerek karıştırın.

Pişirme adımları

Buğulama esnasında 100 30 Dak. °C

Aksesuar

Izgara teli
Yak. 1 litre hacimli porselen kap





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

08.08.2025

