



# Buharda pişirilmiş brokolili ıstiridye



Düzenleyen  
Cihaz

V-ZUG A.Ş.  
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

8 Deniz tarakları, kurutulmuş, yakl. ø2,5 cm

İstiridyeleri yıkayın, derin bir kaseye dökün, su ekleyin ve bir gece yumuşamaya bırakın.

1 Brokoli, küçük

1 Çor. k. Goji meyveleri, kurutulmuş

Goji meyvelerini yakl. 30 dakika soğuk suda bekletin. Brokoliyi yıkayın ve küçük filizler halinde bölün.

**Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 120° C'ye kadar (önceden) ısıtınız**  
İstiridyeleri dikkatle sudan çıkartın ve porselen kalıba yerleştirin. Brokoliyi ıstiridyelerin çevresine yerleştirin ve üzerine goji meyvelerini serpin.

Porselen kalıbı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara telinin üzerine sürün. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 120 7 Dak. °C**

1 Çor. k. Kanola yağı

Kolza yağını ısıtın ve servis yapmadan önce pişmiş brokolinin üzerine dökün.

## İpuçları

İstiridyeleri ıslattığınız suyu örn. pilav yapmak için kullanabilirsiniz.

## Aksesuar

Porselen kalıp ⅓ GN, yükseklik 65 mm

ızgara teli

