



Kavrulmuş karnabahar



Düzenleyen
Cihaz

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

Hazırlanması

1 Karnabahar

Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 170°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Karnabaharın yeşil yapraklarını temizleyin, bir fırın tepsisine aktarın ve önceden ısıtılmış fırına koyun. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 170 40 Dak. °C

50 g Tereyağı

Fleur de Sel

Tereyağını tavaya koyun ve orta ateşte eritin. Tereyağının kahverengi olmasını bekleyin ve ocaktan alın.

Karnabaharı fırından çıkarın, kahverengi tereyağı ve fleur de sel ilave edin.

Aksesuar

Fırın tepsi

