



# Somonlu sebzeli pay

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Piştirme süresi	40 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

2 Havuç

2 Kabak

1 Milföy hamuru, yuvarlak, yaklaşık Ø32 cm

350 g Somon dilimleri, fûme

Tuz

Karabiber

Sebzeleri yıkayın, havuçları soyun. Havuç ve kabağı boydan boya bir soyucu ile dilimler halinde soyun.

Milföy hamurunu fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık olarak 1 cm kadar dışarıya taşıyın, çatal ile delikler açın. Somonu milföy hamuru üzerine yerleştirin, havuçları ve kabağı üzerine dağıtın. Tuz ve biber ekleyin.

1 Milföy hamuru, yuvarlak, yaklaşık Ø32 cm

Elma çekirdeği çıkarıcısı ile ikinci milföy hamurunda 6 tane delik açın. Milföy hamurunu sebzelerin üzerine yerleştirin ve birinci hamurun kenarları ile birleştirin.

Fırın tepsisini ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

**Profesyonel Piştirme milföy hamuru esnasında 200 40 Dak. °C**

## Aksesuar

Yuvarlak fırın tepsisi Ø29 cm

Izgara teli

## Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

