

Char Siu

Toplam 75 dk

Hazırlanma 40 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Kanton mutfağının parlak fırın domuz eti, soya, bal ve beş baharatla tatlı-tuzlu kızartılır.

Malzemeler

- 700 gr Domuz bonfile

Marine için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 çay kaşığı Beş baharat

Yapılış

- Eti soya sosu, bal, susam yağı ve baharatla 30 dakika marine edin.
- Eti 200°C fırında 25 dakika pişirin.
- Eti soslayıp 10 dakika daha fırınlayın.

PÜF NOKTASI

Eti pişerken iki kez soslayıp yüzeyi parlak ve yapışkan olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç ve buharda sebzeyle servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam