



HIRAZIN
MUTFAĞI



Croque Monsieur - Fransız Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 adet

Malzemeler:

- 8 dilim tost ekmeği
- 8 dilim füme hindi
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı hardal
- Karabiber ve muskat

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, hardal.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Yeşil salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Beşamel hazırlayın:

- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyin ve hardal, karabiber, muskatla kıvamlandırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sandviçleri kurun:



- Ekmeklere az beşamel sürüp füme hindi ve peynir yerleştirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Üstünü kaplayın:

- Sandviçlerin üstüne kalan beşamel ve peyniri yayın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Fırınlayın:

- 200°C fırında ekmek kızarıp peynir kabarcıklanana kadar 12-15 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Beşameli çok akışkan bırakmamak ekmeğin fazla yumuşamasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı