

# Fırında Armutlu Yulaf

**Süre:** 40 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 olgun armut
- 2 yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı fındık
- 1 tatlı kaşığı bal

## Alerjen Uyarısı:

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

## Ön Hazırlık:

Armutları yıkayıp çekirdek yatağını çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Fındıkları iri kıyın; yumurta ve sütü ölçün. Fırını 180°C'ye ısıtıp orta boy fırın kabını hafifçe yağlayın.

## Servis Önerisi:

Fırında armutlu yulafı ılık kahvaltı olarak servis edin. Üzerine tarifteki balı gezdirip fındık serpin; artanı soğuduktan sonra buzdolabında kapalı kapta saklayın.

## Yapılışı:

### 1. Armut ve fındığı hazırlayın:

- Armutları küçük küpler halinde doğrayın. Fındıkları iri kıyın.
- Armut çok olgunsa ezilmemesi için karıştırma aşamasına kadar ayrı tutun.

### 2. Sütlü yulaf karışımını çırpın:

- Yumurtaları süt ve bal ile çırpın; yulaf ezmesi ile tarçını ekleyip karıştırın.
- Yulafın sıvıyı emmeye başlaması için karışımı 5 dakika bekletin.

Kiraz'ın Mutfağı

**3. Fırın kabına yerleştirin:**

- Armut küplerini karışıma nazikçe katın ve yağlanmış fırın kabına aktarın.
- Fındıkları üstüne serpin; karışımı kabın içinde eşit kalınlığa yayın.

**4. Pişirip dinlendirin:**

- 180°C fırında yaklaşık 25–30 dakika, yulaf sütü çekip orta kısım toparlanana kadar pişirin.
- Fırından aldıktan sonra 10 dakika dinlendirin; ılık porsiyonlayıp servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yulaf sütü çekip yumuşamalı, merkezde serbest sıvı görünmemelidir. Üst yüzey hafifçe renk aldığında ve kabı sallayınca orta kısım akışkan biçimde dalgalanmadığında pişmiştir. Fırından çıkınca dinlendirin; soğurken dilimlenebilir hale gelir.

## Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Armutun yarısını karışıma, kalanını üst yüzeye yerleştirerek dokuyu belirginleştirin.

Kiraz'ın Mutfağı