



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırında Elmalı Tavuk But



**Süre:** 1 Saat 15 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

### **Malzemeler:**

- 6 tavuk but
- 2 ekşi elma
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım çay kaşığı tarçın
- Tuz ve karabiber

### **Alerjen Uyarısı:**

⚠ **İçerir:** Hardal.

### **Ön Hazırlık:**

6 tavuk but, 2 ekşi elma ve 1 kuru soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

### **Servis Önerisi:**

Fırından çıktıktan sonra kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

---

### **Yapılışı:**

#### **1. Hazırlıkları tamamlayın:**

- 6 tavuk but, 2 ekşi elma ve 1 kuru soğan başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarında ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.

## **2. Ana karışımı hazırlayın:**

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifi yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

## **3. Şekillendirin:**

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzeltip pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

## **4. Pişirin ve dinlendirin:**

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

## **Saklama:**

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıkı bir kaba aktararak soğutun.

Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Elma dilimlerini pişirmenin ikinci yarısında ekleyerek dağılmadan karamelize olmalarını sağlayın.