



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Fırında Etli Kereviz



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı dana eti
- 2 büyük kereviz
- 2 havuç
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 limonun suyu
- 2 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Kereviz.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı ve yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Kuşbaşı eti kızgın tavada renk alana kadar çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebzeleri hazırlayın:



- Kereviz ve havucu iri küp kesip kararmamaları için limonlu suda tutun.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

3. Birleştirin:

- Et, sebze ve soğanı kaba alıp salçalı sıcak suyu ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Pişirin:

- Kabı kapalı olarak 190°C fırında 35 dakika, ardından açık olarak 10 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:** Et sertse fırına girmeden önce kısa süre ön pişirme yapın.

Kiraz'ın
Mutfağı