



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Hardallı Çıtır Hindi Dilimleri



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 ince hindi göğsü dilimi
- 1 yumurta
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limon
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, gluten içeren tahıllar ve hardal.

Ön Hazırlık:

Fırın kullanıldığı için fırını önceden ısıtıp uygun kabı hazırlayın. Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Pane malzemelerini kurun:

- Hindi dilimlerini eşit kalınlığa gelecek şekilde iki piştirme kâğıdı arasında inceltin.
- Yumurtayı hardalla çırpın; galeta ununu ayrı geniş tabağa yayın.

2. Hindi dilimlerini kaplayın:



- Her dilimi önce yumurtalı hardal karışımına, ardından galeta ununa bulayın.
- Kaplamayı bastırarak yapıştırın ve parçaları yağlı kâğıt serili tepsiye aralıklı dizin.

3. Fırında kızartın:

- Üzerlerine zeytinyağı gezdirip önceden ısıtılmış 210°C fırına verin.
- Altın rengi alana kadar yaklaşık 12 dakika pişirip parçaları dikkatlice çevirin.

4. İçini kontrol edin:

- Hindi tamamen pişip kaplama gevrekleşene kadar 8-10 dakika daha fırınlayın.
- Limon dilimleriyle sıcak servis edin; kurumasını önlemek için gereğinden uzun tutmayın.

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:** Hindi dilimlerini eşit incelikte hazırlayıp hardal ve yumurtaya, ardından galeta ununa bulayın; tepside aralıklı dizin.