

# Fırında Havuçlu Kıymalı Pırasa

**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## Malzemeler:

- 5 orta boy pırasa
- 350 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

## Ön Hazırlık:

Pırasaları boyuna yarıp katlarının arasındaki toprağı iyice yıkayın ve halka doğrayın. Soğanı küp, havucu ince dilim kesin. Fırını 190°C'ye ısıtın; kıymayla çalışırken ayrı ve temiz bir tahta kullanın.

## Servis Önerisi:

Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin. Kıymalı sebzeleri sıcak servis edin; yanında yoğurt veya sade pilav sunabilirsiniz.

## Yapılışı:

### 1. Pırasayı temizleyin:

- Pırasaları boyuna yarıp katlarını açarak akan su altında yıkayın; ardından halka halka doğrayın. Havucu ince dilimleyin, soğanı küp kesin.
- Pırasanın katları arasında toprak kalmadığından emin olun ve doğradıktan sonra süzdürün.

### 2. Kıymalı tabanı kavurun:

- Geniş tavada zeytinyağını ısıtıp soğanı yumuşatın. Kıymayı ekleyerek rengi dönüp tane tane olana kadar kavurun.
- Domates salçasını ilave edip kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun; havuçları ekleyip birkaç dakika çevirin.

Kiraz'ın Mutfağı

**3. Tepsiyi hazırlayın:**

- Doğranmış pırasaları fırın kabına alın, kıymalı karışımı üzerine yayın. Tuz ve karabiberi ekleyip sıcak suyu kabın kenarından dökün.
- Malzemeleri hafifçe harmanlayıp tepsiye eşit kalınlıkta yayın; pırasaları ezmeyin.

**4. Fırında pişirin:**

- 190°C fırında yaklaşık 30–35 dakika, pırasa ve havuç yumuşayana kadar pişirin.
- Üstü erken kurursa kabı gevşekçe örtün. Fırından alınca 5 dakika dinlendirip servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pırasa ve havuç çatal batacak kadar yumuşamalı; kıyma tamamen pişmiş olmalı ve tepside hafif sos kalmalıdır. Sıvı erken çekilirse yemeğin kurumasını önlemek için kabı örtün; üstü renk almadan fırın süresini uzatmayın.

## Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pırasaları eşit kalınlıkta kesmek fırında aynı sürede yumuşamalarını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı