



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kabaklı Tavuk Mücveri



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

Malzemeler:

- 400 g tavuk kıyması
- 2 orta boy kabak
- 2 yumurta
- 5 yemek kaşığı yulaf unu
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 3 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri ile gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Çiğ tavuk kıymasını kullanana kadar soğuk tutun. Kabakları rendeleyip hafif tuzlayın ve on dakika sonra suyunu iyice sıkın. Fırını 190°C alt üst ayarında ısıtın, kare kabı piştirme kağıdıyla hazırlayın. Yeşillikleri yıkayıp kurutun ve çiğ tavuk için ayrı kap kullanın.

Servis Önerisi:

Mücveri kare dilimlere kesip yoğurt ve domatesli salatayla sıcak veya ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabağın suyunu sıkıp taze soğan ve maydanozu ince doğrayın.
- Kabak nemli kalırsa harç fırında su bırakacağı için avuç içinde birkaç kez sıkarak kontrol edin.

2. Harcı birleştirin:

- Tavuk kıyması, kabak, yumurta, yulaf unu, kaşar, yeşillik ve baharatları karıştırın.
- Harcı fazla yoğurmadan bütünleştirin ve yulafın sıvıyı çekmesi için on dakika buzdolabında dinlendirin.

3. Kaba yayın:

- Karışımı hazırlanan kaba eşit kalınlıkta yayıp spatulayla yüzeyi düzeltin.
- Üzerine zeytinyağını fırçayla sürün ve köşelerin orta bölümden daha ince kalmamasına dikkat edin.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Mücveri yüzeyi kızarıp merkezi tamamen pişene kadar fırınlayın.
- Merkez sıcaklığı en az 74°C olduğunda çıkarın, on dakika dinlendirip sekiz eşit dilime bölün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk tamamen pişmeli ve orta bölümde pembe veya ıslak harç kalmamalıdır. Merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır. Dilim spatulayla kaldırıldığında dağılmamalı, kabak suyu tabanda birikmemelidir. Üst yüzey hafif kızarmış ve kenarlar kaptan ayrılmaya başlamış olmalıdır. Fazla yulaf unu dokuyu kuru yapabilir.

Saklama:

Mücveri iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Tüketmeden önce merkezine kadar yeniden ısıtın. Ev dışında taşınacaksa soğuk tutun ve oda sıcaklığında uzun süre bırakmayın.

>> **İpucu:** Kabağın suyunu iyi sıkmak hem tavuklu harcın güvenli ve eşit pişmesini hem de dilimlerin dağılmadan çıkmasını sağlar.