



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kabaklı Yulaf Dilimleri



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

Malzemeler:

- 2 orta boy kabak
- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 120 g beyaz peynir
- 3 dal taze soğan
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Fırını 185°C alt üst ayarında ısıtıp kare fırın kabını yağlayın veya piştirme kağıdı serin. Kabakları rendeleyip hafifçe tuzlayın ve on dakika sonra suyunu iyice sıkın. Peyniri ufalayın, yeşillikleri kurutup doğrayın. Yulafı iri kullanıyorsanız yarısını kısa süre çekin.

Servis Önerisi:

Dilimleri tamamen soğutup yoğurtlu dip sos ve domatesle kahvaltıda veya ara öğünde servis edin.

Yapılışı:

1. Karışımın tabanını hazırlayın:

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını geniş bir kapta pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Tuz miktarını peynirin tuzluluğunu hesaba katarak ölçülü ekleyin.



2. Kuru malzemeleri katın:

- Yulaf ve kabartma tozunu sıvı karışıma ekleyip bütün taneler nemlenene kadar karıştırın.
- Karışımı beş dakika dinlendirerek yulafın sıvıyı çekmesini sağlayın ve kıvamı gözlemleyin.

3. Kabağı ve peyniri ekleyin:

- Suyu sıkılmış kabak, peynir, taze soğan, dereotu ve karabiberi karışıma katın.
- Malzemeleri ezmeden alttan üste çevirin ve harcı hazırlanan kaba eşit kalınlıkta yayın.

4. Pişirin ve dilimleyin:

- Üst yüzey kızarıp orta bölüm sabitlenene kadar sıcak fırında pişirin.
- Fırından çıkarınca en az on beş dakika dinlendirin, ardından keskin bıçakla sekiz eşit dilime ayırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Orta bölümde sıvı yumurta veya ıslak kabak tabakası kalmamalıdır. Üst hafif kızarmalı, kenarlar kaptan ayrılmaya başlamalıdır. Dilim kaldırıldığında biçimini korumalı ancak kuru olmamalıdır. Kabak suyu yeterince sıkılmazsa taban hamurlaşır. Merkeze batırılan bıçak temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalıdır.

Saklama:

Dilimleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Ev dışında taşınacaksa buz aküsü kullanın. Servisten önce kısa süre fırında ısıtabilir veya soğuk tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** Kabağı sıktıktan sonra yulafı beş dakika dinlendirmek, fazla un kullanmadan kesilebilen dengeli bir yapı sağlar.