



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Kabak Sandal



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 orta boy kabak
- 250 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 domates
- 1 yeşil biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

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. Kabakları hazırlayın:

- Boyuna ikiye bölüp içlerini kaşıkla kontrollü biçimde çıkarın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Harcı pişirin:



- Soğan, kıyma, biber, domates ve salçayı suyunu çekene kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sandalları doldurun:

- Kabakları fırın kabına dizip kıymalı harcı içlerine paylaştırın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 190°C fırında 20 dakika pişirip kaşarı ekleyin ve 10 dakika daha kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Kabakların tabanını çok inceltmemek pişerken biçimlerini korumalarını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı