



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Mantar



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g iri kültür mantarı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

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:

Sıcak başlangıç olarak kızarmış ekmekle servis edin.

Yapılışı:

1. Mantarları hazırlayın:

- Mantarları nemli bezle temizleyip saplarını çıkarın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Lezzetlendirin:

- Mantarları fırın kabına dizip içlerine tereyağı, sarımsak ve baharat paylaşın.



- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

3. Ön pişirme yapın:

- 190°C fırında 12 dakika pişirin ve biriken fazla suyu dikkatlice alın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

4. Peyniri kızartın:

- Kaşarı ekleyip 7-8 dakika daha, peynir eriyene kadar pişirin.
- 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:** Mantarları suda bekletmek yerine silerek temizlemek sulanmalarını azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı