



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırında Kaşarlı Patates Püresi



**Süre:** 55 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 6 büyük patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı sıcak süt
- 2 su bardağı kaşar peyniri
- 1 yumurta sarısı
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz
- Karabiber

## **Alerjen Uyarısı:**

⚠ **İçerir:** Yumurta, 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:**

Et veya tavuk yemeklerinin yanında sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Patatesleri haşlayın:**

- Soyulmuş patatesleri tuzlu suda tamamen yumuşayana kadar pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

### **2. Püreyi hazırlayın:**

- Sıcakken ezip tereyağı, sıcak süt, yumurta sarısı ve baharatları ekleyin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **3. Kaba yerleştirin:**

- Püreyi yağlanan fırın kabına yayıp yüzeyini düzeltin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

### **4. Fırınlayın:**

- Kaşar peynirini serpip 200°C fırında kabarcıklı ve altın rengi olana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

### **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:** Patatesi blenderdan geçirmemek pürenin yapışkanlaşmasını önler.

Kiraz'ın  
Mutfağı