



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Patlıcan Sandal



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet küçük patlıcan
- 250 g dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 3 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:

Pirinç pilavı veya cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patlıcanı ön pişirin:

- Patlıcanları ortadan bölüp yağlayarak 200°C fırında 18 dakika yumuşatın.
- Piştirme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

2. İç harcı hazırlayın:

- Soğan, kıyma, biber, domates ve salçayı suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

3. Sandalları doldurun:

- Patlıcanların ortasını açıp kıymalı harcı paylaşın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Tamamlayın:

- Kaşarı serpip 190°C fırında 15-20 dakika daha 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:** Patlıcanı kızartmadan ön pişirmek daha hafif ve düzenli bir sonuç verir.

Kiraz'ın
Mutfağı