



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Sucuklu Yumurta



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 150 g sucuk
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 yeşil biber
- 8 çeri domates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Taze ekmek ve çayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sucuğu hazırlayın:

- Dilim sucuk ve biberi tereyağında kısa süre renk aldırın.
-

2. Kaba yerleştirin:

- Karışımı fırın kabına alıp çeri domatesleri ekleyin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Yumurtaları kırın:



- Yumurtaları birbirine değmeyecek biçimde kaba yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Kaşarı serpip 190°C fırında aklar pişip sarılar istenen kıvamda kalana kadar fırınlayın.
- 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:** Yumurta sarısının akışkan kalması için 10. dakikadan sonra kontrol edin.

Kiraz'ın
Mutfağı