



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kereviz Mücveri



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika (dinlendirme dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Rendelenmiş kereviz ve havucun suyunu sıkıyoruz; bu, fırında içi hamur kalan mücveri önler. Harcı yağlı kağıda ince yaymak eşit pişirir.

Malzemeler:

- 1 orta boy kereviz, soyulup rendelenmiş
- 1 küçük havuç, rendelenmiş
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: yumurta, süt ürünleri ve buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Suyunu sıkarak una aşırı yüklenmeden harcı bağlamayı sağlar.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kereviz ve havucu iri rendeleyin, kararmadan karıştırıp temiz bez içinde fazla suyunu sıkın.
- Fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın ve hafifçe yağlayın.

2. Harcı karıştırın:

- Yumurtaları yoğurtla çırpın; un, taze soğan, yağ, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Sebzeleri katın. Harç kaşıkla yayılabilen yoğunlukta olmalı; çok akışkansa sebzelerin suyunu tekrar sıkın.



3. Fırınlayın:

- Harcı yaklaşık 1,5 cm kalınlığında yayın. Üstü kızarıp ortası katılaşana kadar 25-30 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 5 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ortası akışkan olmamalı, kenarları hafif kızarmalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; fırında ısıtınca kenarlar çıtırlaşır.

Kiraz'ın
Mutfağı