



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kıymalı Kabak Graten



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 kabak
- 400 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, 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:

Yoğurt ve yeşil salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kabakları hazırlayın:

- Kabakları dilimleyip tavada kısa süre renk aldırın.



- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Kıymalı harcı pişirin:

- Kıymayı soğanla kavurup salça ve domatesi ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Beşameli hazırlayın:

- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyerek koyulaştırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Grateni pişirin:

- Kabak, kıymalı harç ve beşameli katlayın ve kaşar serpip 190°C fırında kızartın.
- 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:** Kabakların fazla suyunu almak gratenin tabanında sıvı birikmesini önler.