

Fırında Mantar Dolgulu Patates Çanağı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 büyük patates
- 250 g kültür mantarı
- 1 küçük kuru soğan
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 200°C'ye ısıtın. Patatesleri yıkayıp kurulayın; mantarları nemli bezle temizleyip dilimleyin, soğanı doğrayın. Sütü, kaşarı, maydanozu ve zeytinyağını ölçün; patatesleri doldurmak için fırın tepsisini hazırlayın.

Servis Önerisi:

Patates çanaklarını peynir üzeri erimiş ve sıcakken servis edin. Üzerine tarifteki kıyılmış maydanozdan serpin; çanaklar tek başına ana yemek ya da etli bir yemeğin yanında garnitür olarak sunulabilir.

Yapılışı:

1. Patatesleri pişirin:

- Patatesleri yıkayıp kurulayın ve kabuklarıyla fırın tepsisine dizin.
- 200°C fırında bıçak kolay girene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Mantar harcını hazırlayın:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatıp doğranmış mantarları ekleyin.
- Mantar suyunu tamamen çektirip sütü ekleyin; karışım hafif koyulaşınca maydanoz ve baharatı katın.

3. Çanakları doldurun:

- Patatesleri boyuna ikiye kesip içlerini kenarlarda sağlam bir duvar bırakacak biçimde çıkarın.
- Çıkan patates içini mantarlı harca karıştırıp çanaklara paylaştırın; kaşarı üstüne serpin.

4. Üstünü kızartın:

- Çanakları 200°C fırında peynir eriyip beneklenene kadar yaklaşık 10 dakika daha pişirin.
- Patateslerin dağılmaması için tepside birkaç dakika dinlendirip servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Patates kabukları iç harcı taşıyacak biçimde sağlam kalmalı, içleri ise bıçakla kolayca ayrılacak kadar yumuşak olmalıdır. Mantar suyunu tamamen bırakıp çektikten sonra sütlü harç akışkan kalmamalı; kaşar eriyip üstünde hafifçe renk almalıdır.

Saklama:

Artan patates çanaklarını iki saat içinde kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden servis ederken fırında, patatesin içi de iyice ısınana ve üzerindeki kaşar yeniden eriyene kadar ısıtın.

>> **İpucu:** Patatesleri kabuklarıyla yumuşayana kadar fırınlayıp içlerini dikkatle çıkarın; mantarlı harcı doldurduktan sonra kaşarı üstüne ekleyin.

Kiraz'in Mutfağı