

Fırında Nohutlu Kabak Mücveri

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 orta boy kabak
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı yulaf unu
- 100 g beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ürünleri ve yulaf.

Ön Hazırlık:

Kabakları rendeleyip fazla suyunu iyice sıkın. Haşlanmış nohudu süzüp kurulayın; dereotunu kıyın, beyaz peyniri ufalayın. Fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra birkaç dakika dinlendirip ılık servis edin. Yoğurtlu bir eşlikçi veya mevsim salatası sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Kabağı ve nohudu hazırlayın:

- Rendelenmiş kabağın suyunu elinizle iyice sıkın. Nohudun bir bölümünü çatalla hafifçe ezin, kalanını bütün bırakın.
- Bu şekilde nohutun bir kısmı harcı bağlarken taneler mücverde belirgin kalır.

2. Mücver harcını karıştırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtaları çırpıp kabak, nohut, yulaf unu, ufalanmış beyaz peynir ve dereotuyla birleştirin. Tuz ve karabiber ekleyin.
- Harcı birkaç dakika bekletin; yulaf unu nemi çeksin. Harç hâlâ çok gevşekse listedeki yulaf ununda birazını azar azar ekleyin.

3. Tepsiye porsiyonlayın:

- Pişirme kâğıdını zeytinyağıyla hafifçe yağlayın. Harçtan kaşıkla alıp küçük, yassı mücverler halinde tepsiye yerleştirin.
- Aralarında boşluk bırakın ve kalınlıklarını benzer tutun; böylece aynı sürede pişerler.

4. Fırında kızartın:

- 200°C fırında yaklaşık 25–30 dakika pişirin; yarısında mücverleri dikkatlice çevirin.
- İki yüzleri de renk aldığında ve ortaları toparlandığında fırından çıkarın. Servis öncesi birkaç dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mücverlerin dışı hafif kızarmalı, ortası yumurta kokusu veya ıslak hamur bırakmadan pişmelidir. Kabak suyunun sıkılması ve mücverleri tepside aralıklı dizmek içlerinin daha iyi pişmesini sağlar.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Kabağın suyunu sıkmak mücverin dilimlenebilir kıvamda pişmesini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı