



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Nohutlu Karnabahar



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 küçük karnabahar
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

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:

Yoğurtlu sos veya tahinli limon sosuyla servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Karnabaharı hazırlayın:

- Karnabaharı küçük çiçeklere ayırıp iyice kurulayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Karışımı çeşnilendirin:

- Karnabahar ve nohudu yağ, sarımsak ve baharatlarla harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



3. Tepsiye yayın:

- Malzemeleri üst üste gelmeyecek biçimde yağlı kağıda yayın.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Kızartın:

- 200°C fırında arada çevirerek 28-30 dakika pişirin.
- 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:** Nohutları kurulamak daha gevrek bir sonuç verir.

Kiraz'ın
Mutfağı