

Fırında Peynirli Kabak Dizme

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 4 kabak
- 3 domates
- 250 g mozzarella
- 100 g beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 demet fesleğen
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** 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:

Taze fesleğen ve kızarmış ekmekle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri kesin:

- Kabak domates ve mozzarella peynirini eşit kalınlıkta dilimleyin.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Dizilimi kurun:

- Dilimleri dönüşümlü ve hafif üst üste gelecek biçimde fırın kabına dizin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Lezzetlendirin:

- Sarımsaklı yağ kekik tuz ve karabiberi yüzeye gezdirin.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

4. Fırında pişirin:

- Sebzeler yumuşayıp peynir kızarana kadar pişirip fesleğen ekleyin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

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:** Kabakları çok kalın kesmemek domates ve peynirle aynı sürede pişmelerini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı