



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Peynirli Yer Elması



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Yer elmasını soyduktan sonra limonlu suda tutmak kararmasını önler. İnce, eşit dilimler kısa sürede yumuşar ve kremalı sosu çeker.

Malzemeler:

- 600 g yer elması
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı krema
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar veya gravyer
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Dilimler kalınsa kapalı piştirme süresini uzatın.

Yapılışı:

1. Dilimleyin:

- Fırını 190°C'ye ısıtın. Yer elmalarını fırçalayarak yıkayın; pürüzlüyse soyup limonlu suya koyun.
- Yarım santimetre kalınlığında dilimleyip kurulayın.

2. Soslayıp fırınlayın:

- Krema, sarımsak, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Yer elmasını yağla harmanlayıp yağlanmış kaba dizin.
- Kremalı sosu döküp folyo ile örtün; 20 dakika fırınlayın.



3. Peyniri kızartın:

- Folyoyu açıp peyniri serpin. Peynir eriyip kızarana, dilimler kolay kesilene kadar 12-15 dakika daha pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yer elması tamamen yumuşamalı; sos kesilmemeli, peynir üstte kızarmalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; üzeri örtülü fırında ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı