

Fırında Tahinli Balkabağı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g balkabağı
- 3 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı susam
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam.

Ön Hazırlık:

Balkabağını kabuğundan ayırıp eşit küpler halinde kesin. Nohut haşlanmış değilse önceden haşlayıp süzün; tahin, limon suyu, kimyon, susam, tuz ve karabiberi ölçün. Fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Tahinli-limonlu sosu fırınlanmış balkabağı ve nohutların üzerine gezdirin. Susamı serpip ılık servis edin; sosu tepsideki malzemelerle ezmeden harmanlayın.

Yapılışı:

1. Balkabağını ve nohudu hazırlayın:

- Balkabağını eşit büyüklükte küpler halinde kesin. Haşlanmış nohudu süzüp durulayın ve kurulayın.
- Kuru nohut kullanıyorsanız önceden ıslatıp tamamen yumuşayana kadar haşlayın; fırına çiğ nohut koymayın.

2. Tepsiye yerleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Balkabağı ve nohudu zeytinyağı, kimyon, tuz ve karabiberle harmanlayıp fırın tepsisine tek kat yayın.
- Parçaları üst üste yığmayın; eşit kızarmaları için aralarında boşluk bırakın.

3. Fırında yumuşatın:

- 200°C fırında balkabağı çatal batacak kadar yumuşayıp kenarları hafifçe renk alana kadar yaklaşık 25–30 dakika pişirin.
- Pişmenin ortasında tepsiyi çıkarıp malzemeleri nazikçe çevirin; balkabağı küplerini ezmeyin.

4. Tahinli sosla tamamlayın:

- Tahin ile limon suyunu küçük bir kapta pürüzsüz ve akışkan olana kadar çırpın.
- Sosu fırından çıkan balkabağı ve nohutların üzerine gezdirin, susamı serpin ve ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balkabağı çatal batacak kadar yumuşamalı ancak küpler dağılmamalıdır. Nohutlar ısınıp hafifçe renk almalı; tahinli sos fırında yanıp acılaşmaması için pişirme sonrasında eklenmelidir.

Saklama:

Yemeği iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez ısıtın; tavuk içeren yemeğin merkezi tamamen ısınmalıdır.

>> **İpucu:** Tahinli sosu balkabağı fırından çıktıktan sonra gezdirerek yanmasını ve acılaşmasını önleyin.

Kiraz'in Mutfağı