



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırında Tatlı Patates Mücveri



**Süre:** 50 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

## Malzemeler:

- 3 tatlı patates
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yulaf unu
- 1 kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

## Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta.

## Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

## Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sos ve yeşillikle ılık servis edin.

## Yapılışı:

### 1. Tatlı patatesi hazırlayın:

- Tatlı patatesleri rendeleyip temiz bezle fazla suyunu sıkın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

### 2. Karışımı kurun:



- Yumurta, yulaf unu, soğan, maydanoz ve baharatlarla birleştirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **3. Şekillendirin:**

- Karışımdan eşit parçalar alıp yağlı kağıt üzerine yassı biçimde yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

### **4. Pişirin:**

- Zeytinyağı sürüp 190°C fırında iki yüzü kızarana kadar pişirin.
- 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:** Karışımı şekillendirmeden önce 10 dakika bekletmek yulafın bağlayıcılığını artırır.

Kiraz'ın  
Mutfağı