



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Yoğurtlu Karnabahar



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük karnabahar
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, 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:

Izgara et veya yeşil salata yanında sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Karnabaharı hazırlayın:

- Karnabaharı çiçeklere ayırıp kaynar suda beş dakika diri kalacak biçimde haşlayın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Yoğurtlu sosu yapın:

- Yoğurt, yumurta, sarımsak, yağ ve baharatları çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Fırın kabını kurun:

- İyice süzülen karnabaharı kaba yayıp yoğurtlu sosla kaplayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Kaşar serpip 190°C fırında üzeri kızarana kadar tutun.
- 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:** Karnabaharı iyi süzmek yoğurtlu sosun fırında sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfacı