



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Yulafli Kabak Mücveri



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 3 kabak
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yulaf unu
- 100 g lor peyniri
- 4 taze soğan
- 1/2 demet dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, süt ürünleri ve gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Sarımsaklı yoğurt ve dereotu ile ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağı hazırlayın:

- Kabakları rendeleyip tuzla bekletin ve suyunu iyice sıkın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Harcı kurun:



- Kabak yumurta yulaf unu lor ve yeşillikleri karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Porsiyonlayın:

- Harcı kaşıkla yağlı kağıt üzerine eşit yuvarlaklar halinde yayın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

4. Fırında pişirin:

- Mücverleri kenarları kızarıp ortası toparlanana 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:** Kabak suyunu güçlü biçimde sıkarak gevrek kenarlar elde etmenin anahtarıdır.

Kiraz'ın
Mutfağı