



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kiymalı Fırın Patates Rulo



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 patates
- 300 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 yumurta
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırın kullanıldığı için fırını önceden ısıtıp uygun kabı hazırlayın. Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Patates tabanını hazırlayın:

- Patatesleri rendeleyip suyunu sıkın; yumurtalar ve tuzla karıştırın.
- Karışımı yağlı kâğıt serili tepsiye eşit dikdörtgen biçiminde yayın.



2. Tabanı pişirin:

- Patates tabanını 190°C fırında kenarları renk alıp yüzeyi tutana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
- Bu sırada kıymayı soğan ve baharatlarla tavada suyunu çekene kadar kavurun.

3. Ruloyu sarın:

- Fırından çıkan patates tabanını kısa süre ılıtıp üzerine kıymalı harcı yayın.
- Kaşarın yarısını serpin ve pişirme kâğıdından destek olarak gevşekçe rulo yapın.

4. Son kez fırınlayın:

- Rulonun birleşme yeri alta gelecek biçimde tepsiye alın ve kalan kaşarı üzerine serpin.
- Peynir eriyip rulo içi sıcak olana kadar 10-12 dakika daha pişirin; dilimlemeden önce dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Ruloyu sarmadan önce patates tabanını tamamen pişirip ilk sıcaklığını çıkarın; ılık tabaka çatlamadan sarılır.