



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Lor Peynirli Kabak Ruloları



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 uzun kabak
- 250 g lor peyniri
- 1/2 demet dereotu
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Soğuk başlangıç veya hafif ara öğün olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Kabakları dilimleyin:

- Boyuna çok ince şeritler kesip hafifçe yağlayın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Kabakları pişirin:

- Izgara tavada iki yüzünü kısa süre yumuşatıp soğutun.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.



3. İç harcı hazırlayın:

- Lor, dereotu, sarımsak, limon ve baharatı karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Ruloları sarın:

- Her kabak şeridine harç koyup sıkmadan rulo yapın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

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:** Kabakları fazla pişirmek sararken parçalanmalarına neden olur.

Kiraz'ın
Mutfağı