



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ratatouille - Fransız Mutfağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 patlıcan
- 2 kabak
- 4 domates
- 1 kırmızı biber
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kekik, tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmekle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Soğan, biber, sarımsak ve domatesi pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

2. Sebzeyi kesin:

- Patlıcan, kabak ve domatesi ince dilimleyin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.



3. Dizin:

- Sos üstüne sebzeleri dönüşümlü yerleştirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Pişirin:

- Kapalı 35, açık 10 dakika 190°C fırında 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:** Eş kalınlıktaki dilimler düzenli pişer.

Kiraz'ın
Mutfağı