

# Tavada Mısır Unlu Kabak Dilimleri

**Süre:** 30 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 2 orta boy kabak
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

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

## Ön Hazırlık:

2 orta boy kabak, 1 su bardağı mısır unu ve 1 yumurta malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## Servis Önerisi:

Ilık ya da oda sıcaklığında çayın yanında servis edin; çıtır dokuyu koruması için üstünü kapatmadan önce tamamen soğutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

---

## Yapılışı:

**1. Kabakları hazırlayın:**

Kiraz'ın Mutfağı

- Kabakları yıkayıp yarım santimetre kalınlığında yuvarlak dilimler kesin ve yüzeylerini kurulayın.
- Bir kasede yumurtayı çırpın; mısır ununu ayrı ve geniş bir tabağa yayın.

**2. Kaplamayı yapın:**

- Kabak dilimlerini önce yumurtaya, ardından mısır ununa bulayın.
- Kaplamanın eşit tutunması için dilimleri tek tek çalışın ve fazla unu hafifçe silkeleyin.

**3. Dilimleri tavada pişirin:**

- Geniş tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtıp kabakları tek sıra halinde yerleştirin.
- Alt yüzleri altın rengi alınca çevirin; tavayı kalabalıklaştırmadan partiler halinde pişirin.

**4. Yoğurtlu sosu hazırlayın:**

- Yoğurdu sarımsak ve az tuzla karıştırın.
- Kabak dilimlerini sıcak ya da ılık servis edin, yoğurtlu sosu yanında sunun.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

## Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Kabak dilimlerini eşit kalınlıkta kesin ve tavaya almadan önce fazla nemini alın.

Kiraz'ın Mutfağı