



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Etli Patates



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı dana eti
- 5 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber ve kekik

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Cacık ve pirinç pilavıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Kuşbaşı eti kızgın tavada suyunu salmadan renk alana kadar çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Patates, soğan ve biberi iri parçalar halinde doğrayın.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.



3. Birleřtirin:

- Et ve sebzeleri fırın kabına alıp salçalı sıcak suyu ekleyin.
- Piřme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

4. Piřirin:

- Kabı kapatarak 190°C fırında 45 dakika, ardından açık olarak 10 dakika pişirin.
- Piřme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Piřme 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:** Sert bir et kullanıyorsanız fırına vermeden önce kısa süre düdüklüde yumuşatın.

Kiraz'ın
Mutfağı