

Fırında Hardallı Çıtır Hindi Dilimleri

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 ince hindi göğsü dilimi
- 1 yumurta
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limon
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, gluten içeren tahıllar ve hardal.

Ön Hazırlık:

Fırını 210°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin. Hindi dilimlerini eşit kalınlıkta hazırlayın; yumurtayı hardalla çırpıp galeta ununu ayrı bir tabağa yayın. Hindiyi ayrı bir tahtada hazırlayın ve çiğ hindiyle temas eden yüzeyleri temizleyin; zeytinyağı ve limonu ölçün.

Servis Önerisi:

Hindi dilimlerini fırından aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirin. Üzerlerine limon suyu sıkıp kaplaması gevrekken sıcak servis edin; tabağa alırken gevrek yüzeyi ezmemeye dikkat edin.

Yapılışı:

1. Pane malzemelerini kurun:

- Hindi dilimlerini eşit kalınlığa gelecek şekilde iki pişirme kâğıdı arasında inceltin.
- Yumurtayı hardalla çırpın; galeta ununu ayrı geniş tabağa yayın.

2. Hindi dilimlerini kaplayın:

- Her dilimi önce yumurtalı hardal karışımına, ardından galeta ununa bulayın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kaplamayı bastırarak yapıştırın ve parçaları yağlı kâğıt serili tepsiye aralıklı dizin.

3. Fırında kızartın:

- Üzerlerine zeytinyağı gezdirip önceden ısıtılmış 210°C fırına verin.
- Altın rengi alana kadar yaklaşık 12 dakika pişirip parçaları dikkatlice çevirin.

4. İçini kontrol edin:

- Hindi tamamen pişip kaplama gevrekleşene kadar 8–10 dakika daha fırınlayın.
- Limon dilimleriyle sıcak servis edin; kurumasını önlemek için gereğinden uzun tutmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hindi diliminin en kalın noktasındaki iç sıcaklık gıda termometresiyle 74°C'ye ulaşmalıdır. Galeta unu kaplaması altın rengi ve gevrek olmalı; ince parçaların kurumaması için pişme süresinin sonunda tepsiyi kontrol edin.

Saklama:

Artan hindi dilimlerini iki saat içinde sığ bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Kaplamanın gevrekliğini korumak için yeniden ısıtırken fırın kullanın; içi tamamen ısındığında çıkarın, mikrodalgada yumuşatmamaya çalışın.

>> **İpucu:** Hindi dilimlerini eşit incelikte hazırlayıp hardal ve yumurtaya, ardından galeta ununa bulayın; tepside aralıklı dizin.

Kiraz'ın Mutfağı