



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Havuçlu Kıymalı Pirasa



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 5 orta boy pırasa
- 350 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

5 orta boy pırasa, 350 g dana kıyma ve 1 kuru soğan 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 piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Hazırlıkları tamamlayın:

- 5 orta boy pırasa, 350 g dana kıyma ve 1 kuru soğan başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.



2. Ana karışımı hazırlayın:

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifi yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

3. Şekillendirin:

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzelterek pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıkı bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pirasaları eşit kalınlıkta kesmek fırında aynı sürede yumuşamalarını sağlar.