



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kabak Cipsi



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sosla sıcak veya ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağı dilimleyin:

- Kabakları mandolinle mümkün olduğunca ince ve eşit halkalar kesin.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Suyunu alın:

- Dilimleri kağıt havlu arasında bastırarak yüzey nemini giderin.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

3. Baharatlayın:

- Kabakları zeytinyağı ve baharatlarla ince biçimde kaplayın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.



4. Pişirin:

- Tek kat halinde 170°C fırında kenarları çıtırlaşana kadar kontrollü 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:** Dilimleri üst üste bindirmemek buhar yerine çıtırlaşmalarını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı