



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Brüksel Lahanası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 750 g Brüksel lahanası
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 su bardağı krema
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

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:

Izgara et veya tavuk yanında sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Lahana ları hazırlayın:

- Brüksel lahanalarının dış yapraklarını ayıklayıp ikiye kesin.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

2. Ön piştirme yapın:

- Lahana ları kaynar suda dört dakika haşlayıp iyice süzün.



- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Sosla birleştirin:

- Krema, sarımsak, kekik ve baharatlarla lahanaları harmanlayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Fırınlayın:

- Fırın kabına alıp kaşar serpin ve 200°C fırında kızarana kadar 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:** Ön haşlama sonrası lahanaları tamamen kurutmak sosun sulanmasını engeller.

Kiraz'ın
Mutfağı