



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Patates Püresi



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 6 büyük patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı sıcak süt
- 2 su bardağı kaşar peyniri
- 1 yumurta sarısı
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, 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:

Et veya tavuk yemeklerinin yanında sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri haşlayın:

- Soyulmuş patatesleri tuzlu suda tamamen yumuşayana kadar pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Püreyi hazırlayın:

- Sıcakken ezip tereyağı, sıcak süt, yumurta sarısı ve baharatları ekleyin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Kaba yerleştirin:

- Püreyi yağlanan fırın kabına yayıp yüzeyini düzeltin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Fırınlayın:

- Kaşar peynirini serpip 200°C fırında kabarcıklı ve altın rengi olana 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:** Patatesi blenderdan geçirmemek pürenin yapışkanlaşmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı