KİRAZ'IN MUTFAĞI

# Fırında Kereviz Mücveri

**Süre:** 50 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika (dinlendirme dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Rendelenmiş kereviz ve havucun suyunu sıkıyoruz; bu, fırında içi hamur kalan mücveri önler. Harcı yağlı kağıda ince yaymak eşit pişirir.

## Malzemeler:

- 1 orta boy kereviz, soyulup rendelenmiş
- 1 küçük havuç, rendelenmiş
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: yumurta, süt ürünleri ve buğday/gluten.

## Ön Hazırlık:

Suyunu sıkmak una aşırı yüklenmeden harcı bağlamayı sağlar.

## Yapılışı:

### 1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kereviz ve havucu iri rendeleyin, kararmadan karıştırıp temiz bez içinde fazla suyunu sıkın.
- Fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın ve hafifçe yağlayın.

### 2. Harcı karıştırın:

- Yumurtaları yoğurtla çırpın; un, taze soğan, yağ, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Sebzeleri katın. Harç kaşıkla yayılabilen yoğunlukta olmalı; çok akışkansa sebzenin suyunu tekrar sıkın.

Kiraz'ın Mutfağı

**3. Fırınlayın:**

- Harcı yaklaşık 1,5 cm kalınlığında yayın. Üstü kızarıp ortası katılaşana kadar 25-30 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 5 dakika dinlendirin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ortası akışkan olmamalı, kenarları hafif kızarmalıdır.

## Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; fırında ısıtınca kenarlar çıtırlaşır.

Kiraz'ın Mutfağı