Fırında Kıymalı Patates Graten

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet orta boy patates (haşlanmış, dilimlenmiş)
- 250 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırında Kıymalı Patates Graten için fırını tarifte belirtilen sıcaklığa önceden ısıtın. Sebze ve etleri eşit kalınlıkta kesin; et kullanılan tariflerde yüzey nemini kağıt havluyla alın. Sosu ayrı kapta pürüzsüzleştirin ve fırın kabını hafifçe yağlayın. Malzemeleri üst üste yığmak yerine sıcak havanın dolaşabileceği genişlikte bir kap seçin.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Yemeği fırından aldıktan sonra beş ila on dakika dinlendirin. Yanında pilav, yoğurt veya taze salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Soğanı sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin.
- Salça ve baharatları ilave ederek kavurmaya devam edin.

2. Patatesleri Yerleştirme:

- Haşlanmış patatesleri dilimleyin ve fırın kabına dizin.

3. Katmanları Oluşturma:

- Üzerine kıymalı harcı yayın.
- En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

4. Fırında Pişirme:

- 180°C fırında 20-25 dakika pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler bıçakla kolayca kesilmeli fakat dağılmamalı; et kullanılan tariflerde iç bölüm tamamen pişmelidir. Tavukta pembe kısım kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Sos tabanda sulu kalmamalı, malzemeleri ince bir katman halinde sarmalıdır. Üst yüzey eşit kızarmadıysa son birkaç dakika üst ısıyı kontrollü kullanın. Fırından sonra kısa dinlendirme, sosun toparlanmasını ve porsiyonların düzgün alınmasını sağlar.

Kabın üzerini pişirmenin başında kapatmak iç malzemeyi yumuşatır; son bölümde açmak yüzeyin renklenmesine yardımcı olur.

Fırında Kıymalı Patates Graten hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

Artan Fırında Kıymalı Patates Graten tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Beşamel sos ekleyerek daha yumuşak ve kremamsı bir lezzet elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı