



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kıymalı Pırasa



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 5 dal pırasa
- 300 g dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz ve 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:

Yanında sade pirinç pilavıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı pişirin:

- Soğanı ve kıymayı kavurup salça ile baharatları ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Pırasayı yumuşatın:

- İnce doğranmış pırasayı ekleyip 8-10 dakika soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Fırın kabına alın:

- Karışımı yağlanmış kaba eşit biçimde yayın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

4. Sosu ekleyin:

- Yumurta ve yoğurdu çırpıp üzerine dökün, 190°C fırında 30-35 dakika pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek ceryansız yerde dinlendirin.

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:** Pırasanın suyunu çekmesi, yemeğin fırında sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı