



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Mantar Dolgulu Patates Çanağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 büyük patates
- 250 g kültür mantarı
- 1 küçük kuru soğan
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırın kullanıldığı için fırını önceden ısıtıp uygun kabı hazırlayın. Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Patatesleri pişirin:

- Patatesleri yıkayıp kurulayın ve kabuklarıyla fırın tepsisine dizin.
- 200°C fırında bıçak kolay girene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.



2. Mantar harcını hazırlayın:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatıp doğranmış mantarları ekleyin.
- Mantar suyunu tamamen çektirip sütü ekleyin; karışım hafif koyulaşınca maydanoz ve baharatı katın.

3. Çanakları doldurun:

- Patatesleri boyuna ikiye kesip içlerini kenarlarda sağlam bir duvar bırakacak biçimde çıkarın.
- Çıkan patates içini mantarlı harca karıştırıp çanaklara paylaşın; kaşarı üstüne serpin.

4. Üstünü kızartın:

- Çanakları 200°C fırında peynir eriyip beneklenene kadar yaklaşık 10 dakika daha pişirin.
- Patateslerin dağılmaması için tepside birkaç dakika dinlendirip servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıkı bir kaba aktararak soğutun.

Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Patatesleri kabuklarıyla yumuşayana kadar fırınlayıp içlerini dikkatle çıkarın; mantarlı harcı doldurduktan sonra kaşarı üstüne ekleyin.