



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Mantarlı Sebze Graten



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 300 g mantar
- 1 kabak
- 1 havuç
- 1 kırmızı biber
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı kaşar
- Tuz, karabiber ve muskat

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, 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:

Izgara etlerin yanında garnitür veya sıcak başlangıç olarak sunun.

Yapılışı:

1. Sebzeleri soteleyin:

- Mantar ve doğranmış sebzeleri yüksek ateşte fazla suyunu çektirerek pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sosu hazırlayın:



- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyerek kıvamlandırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Kaba yerleştirin:

- Sebzeleri fırın kabına alıp beşamel sosu üzerlerine yayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Kaşarı serpip 190°C fırında üstü kızarana kadar 20-25 dakika 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:** Sebzelerin suyunu çekmesi gratenin tabanında sıvı birikmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı