



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Nohutlu Sebze Mücveri



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kabak
- 1 havuç
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı yulaf unu
- 3 taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sarımsak sosuyla sıcak veya ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Nohudu ezin:

- Haşlanmış nohudu tamamen püre yapmadan çatalla ezin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabak ve havucu rendeleyip fazla suyunu sıkın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

3. Harcı birleştirin:

- Bütün malzemeleri şekil alacak kıvamda karıştırın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Fırında pişirin:

- Harçtan parçaları tepsiye dizip iki yüzü kızarana kadar 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:** Harcı on dakika dinlendirmek yulaf ununun nemi toplamasını sağlar.