



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırında Peynirli Brokoli



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 büyük brokoli
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz ve karabiber

## **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:**

Et yemeklerinin yanında garnitür veya tek başına sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Brokoliyi hazırlayın:**

- Çiçeklere ayırıp kaynar suda 3 dakika haşlayın ve süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

### **2. Sosu pişirin:**

- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyin ve koyulaştırın.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

### **3. Birleştirin:**

- Brokoliyi fırın kabına alıp sosu ve peyniri üzerine yayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

### **4. Pişirin:**

- 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:** Brokoliyi fazla haşlamamak diri dokusunu korur.

Kiraz'ın  
Mutfağı