



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Peynirli Pırasa



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 5 dal pırasa
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1/2 su bardağı kaşar
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul 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:

Çorbanın yanında veya hafif ana yemek olarak ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Pırasayı yumuşatın:

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

2. Sosu hazırlayın:



- Yumurta, yoğurt, mısır unu ve baharatları çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Karışımı kurun:

- Pırasa ve beyaz peyniri sosa ekleyip yağlanmış kaba yayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Kaşarı serpip 185°C fırında 25-30 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:** Pırasayı sıcak halde yumurtalı sosa eklememek sosun kesilmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı