



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırında Peynirli Yer Elması



**Süre:** 50 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Yer elmasını soyduktan sonra limonlu suda tutmak kararmasını önler. İnce, eşit dilimler kısa sürede yumuşar ve kremalı sosu çeker.

## **Malzemeler:**

- 600 g yer elması
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı krema
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar veya gravyer
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** İçerir: süt ürünleri.

## **Ön Hazırlık:**

Dilimler kalınsa kapalı piştirme süresini uzatın.

## **Yapılışı:**

### **1. Dilimleyin:**

- Fırını 190°C'ye ısıtın. Yer elmalarını fırçalayarak yıkayın; pürüzlüyse soyup limonlu suya koyun.
- Yarım santimetre kalınlığında dilimleyip kurulayın.

### **2. Soslayıp fırınlayın:**

- Krema, sarımsak, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Yer elmasını yağla harmanlayıp yağlanmış kaba dizin.
- Kremalı sosu döküp folyo ile örtün; 20 dakika fırınlayın.



### **3. Peyniri kızartın:**

- Folyoyu açıp peyniri serpin. Peynir eriyip kızarana, dilimler kolay kesilene kadar 12-15 dakika daha pişirin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Yer elması tamamen yumuşamalı; sos kesilmemeli, peynir üstte kızarmalıdır.

### **Saklama:**

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; üzeri örtülü fırında ısıtın.

Kiraz'ın  
Mutfağı