



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Peynirli Yumurta Kapları



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 150 g beyaz peynir
- 1 kırmızı biber
- 2 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde pişirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Domates ve yeşillikle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Biber, taze soğan ve maydanozu ince doğrayın.
-

2. Yumurtayı çırpın:

- Yumurta, süt, tuz ve karabiberi karıştırın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Kalıpları doldurun:

- Yağlanan muffin gözlerine sebze ve peynir paylaştırıp yumurtalı karışımı dökün.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 180°C fırında merkezleri tamamen toparlanana 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:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Kalıpları en fazla üçte iki doldurmak yumurtaların taşmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı