



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Quesadilla



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 büyük tortilla
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 küçük kabak
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 200 g rendelenmiş kaşar
- 1 küçük kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri yıkayıp tamamen kurutun ve küçük küpler halinde doğrayın. Mısırı süzün, kaşarı rendeleyin. Fırını 200°C alt üst ayarında ısıtıp geniş tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın. Tortillaları çatlamamaları için oda sıcaklığında tutun. Sıcak harcı tortilla üzerine koymadan önce ılıtın.

Servis Önerisi:

Quesadillaları üçgenlere kesip yoğurtlu dip sos ve domates salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebze harcını pişirin:

- Tavayı yağla ısıtıp soğan, biber ve kabağı yüksek ateşte kısa süre soteleyin.
- Mısır, kimyon, toz biber, tuz ve karabiberi ekleyip harcı suyunu bırakmadan ocaktan alın ve ılıtın.



2. Tortillaları doldurun:

- Her tortillanın yarısına kaşar, sebze harcı ve yeniden ince kaşar tabakası yerleştirin.
- Kenarları temiz bırakıp boş yarıyı harcın üzerine kapatın ve hafifçe bastırın.

3. Fırına hazırlayın:

- Katlanan tortillaları tepsiye tek sıra halinde dizip yüzeylerine çok az yağ sürün.
- Üstlerine ikinci bir pişirme kağıdı koyarak ilk dakikalarda kıvrılmalarını azaltın.

4. Pişirin ve kesin:

- Quesadillaları tortilla gevrekleşip peynir tamamen eriyene kadar fırınlayın.
- Fırından sonra iki dakika bekletin, ardından keskin bıçakla üçgenlere bölüp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tortillanın dışı hafif gevrek, içindeki peynir tamamen erimiş ve sebzeler diri olmalıdır. Harç su bırakırsa taban yumuşar ve quesadilla kesilirken dağılır. Kenarlar yanmadan açık altın rengine gelmelidir. Çok fazla dolgu tortilla kapanmasını engeller. Dinlendirmeden kesmek erimiş peynirin dışarı akmasına neden olabilir.

Saklama:

Artan quesadillaları tamamen soğutup kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Tavada veya fırında yeniden ısıtın. Süt ürünü içerdiği için ev dışında taşınacaksa buz aküsü kullanın.

>> **İpucu:** Peyniri sebzelerin hem altına hem üstüne koymak eridiğinde yapıştırıcı görevi görür ve dilimlerin daha düzgün kalmasını sağlar.