



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Yulaf Kroket



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 kabak
- 1 havuç
- 1 patates
- 2 yumurta
- 3 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf), yumurta.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sosla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kabak, havuç ve patatesi rendeleyip fazla suyunu sıkın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Harcı karıştırın:

- Sebze, yulaf, yumurta, soğan ve baharatları birleştirip 15 dakika bekletin.



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

3. Kroketleri şekillendirin:

- Islak elle uzun veya yuvarlak eşit parçalar hazırlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yağlı kağıtta 195°C fırında yarısında çevirerek 25 dakika kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Yulafın sıvıyı çekmesi için harcı mutlaka dinlendirin.

Kiraz'ın
Mutfağı