

# Fırında Tahinli Balkabağı

**Süre:** 50 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## Malzemeler:

- 700 g balkabağı
- 3 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı susam
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam.

## Ön Hazırlık:

Balkabağını kabuğundan ayırıp eşit küpler halinde kesin. Nohut haşlanmış değilse önceden haşlayıp süzün; tahin, limon suyu, kimyon, susam, tuz ve karabiberi ölçün. Fırını 200°C'ye ısıtın.

## Servis Önerisi:

Tahinli-limonlu sosu fırınlanmış balkabağı ve nohutların üzerine gezdirin. Susamı serpip ılık servis edin; sosu tepsideki malzemelerle ezmeden harmanlayın.

## Yapılışı:

### 1. Balkabağını ve nohudu hazırlayın:

- Balkabağını eşit büyüklükte küpler halinde kesin. Haşlanmış nohudu süzüp durulayın ve kurulayın.
- Kuru nohut kullanıyorsanız önceden ıslatıp tamamen yumuşayana kadar haşlayın; fırına çiğ nohut koymayın.

### 2. Tepsiye yerleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Balkabağı ve nohudu zeytinyağı, kimyon, tuz ve karabiberle harmanlayıp fırın tepsisine tek kat yayın.
- Parçaları üst üste yığmayın; eşit kızarmaları için aralarında boşluk bırakın.

**3. Fırında yumuşatın:**

- 200°C fırında balkabağı çatal batacak kadar yumuşayıp kenarları hafifçe renk alana kadar yaklaşık 25–30 dakika pişirin.
- Pişmenin ortasında tepsiyi çıkarıp malzemeleri nazikçe çevirin; balkabağı küplerini ezmeyin.

**4. Tahinli sosla tamamlayın:**

- Tahin ile limon suyunu küçük bir kapta pürüzsüz ve akışkan olana kadar çırpın.
- Sosu fırından çıkan balkabağı ve nohutların üzerine gezdirin, susamı serpin ve ılık servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balkabağı çatal batacak kadar yumuşamalı ancak küpler dağılmamalıdır. Nohutlar ısınıp hafifçe renk almalı; tahinli sos fırında yanıp acılaşmaması için pişirme sonrasında eklenmelidir.

## Saklama:

Yemeği iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez ısıtın; tavuk içeren yemeğin merkezi tamamen ısınmalıdır.

>> **İpucu:** Tahinli sosu balkabağı fırından çıktıktan sonra gezdirerek yanmasını ve acılaşmasını önleyin.

Kiraz'in Mutfağı