



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Tavuklu Pirasa



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g tavuk göğsü
- 5 pırasa
- 2 havuç
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Bulgur pilavı ve salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu pişirin:

- Tavuk parçalarını kızgın tavada renk alıp tamamen pişene kadar soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Sebzeleri hazırlayın:

- Pırasa, havuç ve soğanı yumuşayana kadar ayrı tavada çevirin.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

3. Sosu yapın:

- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyerek hafif beşamel hazırlayın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Fırınlayın:

- Tavuk ve sebzeleri kaba alıp sos ve kaşar ekleyin ve 190°C fırında kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Pırasanın suyunu çektiirmek fırın kabında sıvı birikmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı