

Fırında Yoğurt Soslu Kabak

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet orta boy kabak (halka doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz; karabiber (damak tadına göre)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Ön Hazırlık:

Yoğurt soslu kabakta dilimleri benzer kalınlıkta hazırlamak eşit pişmeyi kolaylaştırır. Kabakları kurulayın ve üst üste yığılmadan yayılabilecekleri bir fırın kabı seçin; fırını 180°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Sosun toparlanması için fırından çıkardıktan sonra kısa süre bekletin. Dilimleri geniş bir servis kaşığıyla alıp sosuyla birlikte sıcak sunun.

Yapılışı:

1. Kabakları hazırlayın:

- Yıkanmış kabakları benzer kalınlıkta halkalar halinde doğrayıp kurulayın. Zeytinyağı, tuz ve karabiberle karıştırarak fırın kabına yayın.

2. Ön pişirme yapın:

- 180°C fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Kabın dibinde belirgin miktarda su birikmişse sosu dökmeden önce bu suyu dikkatlice uzaklaştırın.

3. Sosu çırpın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yoğurt, yumurta, un ve ezilmiş sarımsağı un topağı kalmayana kadar çırpın.

4. Sosla pişirin:

- Sosu kabakların üzerine eşit dağıtın ve kaşarı serpin. Yaklaşık 15 dakika daha pişirin; süre sonunda hem kabağın yumuşamasını hem sosun toparlanmasını kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kabaklar çatalın kolayca gireceği kadar yumuşamalı, yoğurtlu sos akışkan çiğ yumurta görünümünde kalmamalı. Peynirin kızarması tek başına iç kısmın piştiğini göstermez.

Kiraz'ın Mutfağı