

Kaşarlı Pesto Çubukları

Süre: 33 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 18 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 16 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket milföy hamuru
- 3 yemek kaşığı pesto
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, yumurta ve pestoda çam fıstığı bulunabilir.

Ön Hazırlık:

Milföyü buzdolabında soğuk tutarak açılabilir hale gelmesini bekleyin; tamamen yumuşamasına izin vermeyin. Kaşarı rendeleyin, yumurta sarısını çırpın ve fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Çubukları fırından çıktıktan sonra tepside birkaç dakika bekletip ılık servis edin. Gevrekliği korumak için tamamen soğuyanları kapalı ve kuru bir kapta saklayın.

Yapılışı:

1. Milföyü hazırlayın:

- Soğuk milföy hamurunu hafif unlanmış zeminde nazikçe açın ve üzerine pesto sosunu ince tabaka halinde yayın.
- Kaşarı ve karabiberi yüzeye eşit serpin; hamuru fazla bastırmayın ki katları kabarsın.

2. Şeritleri kesin:

- Hamuru yaklaşık 2 cm genişliğinde uzun şeritler halinde kesin.
- Her şeridi iki ucundan tutup birkaç kez burarak pişirme kâğıdı serili tepsiye aralıklı dizin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Üzerini hazırlayın:

- Yumurta sarısını çırpıp şeritlerin görünen hamur kısımlarına ince sürün.
- Susamı serpin; peynirli yüzeyin tepsiye yapışmaması için çubukları düz yatırın.

4. Kızartıp gevrekleştirin:

- 200°C fırında yaklaşık 15–18 dakika, katlar kabarıp yüzey altın rengi olana kadar pişirin.
- Tepside kısa süre dinlendirin; gevrek dokusu oturunca servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Milföy katları kabarıp belirginleşmeli, yüzey altın rengi olmalı ve kaşar erimelidir. Çubuklar sıcak halde yumuşak olabilir; soğurken gevrekleşir.

Saklama:

Çubukları tamamen soğutup hava almayan kapta buzdolabında 2 gün saklayın. Çıtırlığını geri kazandırmak için mikrodalga yerine düşük ısıdaki fırında birkaç dakika ısıtın.

>> **İpucu:** Milföyü soğuk tutup pesto ve kaşarı ince katman halinde yayın; şeritleri burarak tepsiye dizin.

Kiraz'ın Mutfağı