

Kıymalı Fırın Patates Rulo

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 patates
- 300 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 yumurta
- 100 g rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin. Patatesleri rendeleyip suyunu iyice sıkın; yumurta ve tuzu hazırlayın. Soğanı doğrayın, kıymayı ayrı bir tahtada hazırlayın ve kaşarı rendeleyin; çiğ kıymayla temas eden yüzeyleri temizleyin.

Servis Önerisi:

Ruloyu fırından çıkardıktan sonra yaklaşık 10 dakika dinlendirip keskin bir bıçakla dilimleyin. Dilimlerde patates tabanı, kıymalı iç ve erimiş kaşarın katları belirgin kalacak şekilde sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patates tabanını hazırlayın:

- Patatesleri rendeleyip suyunu sıkın; yumurtalar ve tuzla karıştırın.
- Karışımı yağlı kâğıt serili tepsiye eşit dikdörtgen biçiminde yayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Tabanı pişirin:

- Patates tabanını 190°C fırında kenarları renk alıp yüzeyi tutana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
- Bu sırada kıymayı soğan ve baharatlarla tavada suyunu çekene kadar kavurun.

3. Ruloyu sarın:

- Fırından çıkan patates tabanını kısa süre ılıtıp üzerine kıymalı harcı yayın.
- Kaşarın yarısını serpin ve pişirme kâğıdından destek alarak gevşekçe rulo yapın.

4. Son kez fırınlayın:

- Rulonun birleşme yeri alta gelecek biçimde tepsiye alın ve kalan kaşarı üzerine serpin.
- Peynir eriyip rulo içi sıcak olana kadar 10–12 dakika daha pişirin; dilimlemeden önce dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kıymalı harç tavada tamamen pişmiş olmalı; gıda termometresi kullanıyorsanız iç sıcaklığın en az 71°C'ye ulaştığını kontrol edin. Patates tabanı rulo sarılacak kadar tutmuş, son fırınlamada peynir erimiş ve dilimler kesilirken dağılmayacak kadar dinlenmiş olmalıdır.

Saklama:

Artan ruloyu iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Dilimleri yeniden ısıtırken fırın tepsisine tek sıra dizin; içleri iyice ısınırken patates yüzeyinin fazla kurumasını önleyin.

>> **İpucu:** Ruloyu sarmadan önce patates tabanını tamamen pişirip ilk sıcaklığını çıkarın; ılık tabaka çatlamadan sarılır.

Kiraz'in Mutfağı