



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sarımsaklı Kaşarlı Ekmek



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

Malzemeler:

- 1 büyük somun ekmek
- 200 g kaşar peyniri
- 4 diş sarımsak
- 100 g tereyağı
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Çorba yanında veya sıcak atıştırmalık olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Sarımsaklı yağı hazırlayın:

- Yumuşak tereyağını ezilmiş sarımsak, maydanoz, kekik ve pul biberle karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Ekmeği kesin:

- Somunu tabanını ayırmadan çapraz dilimler halinde kesin.



- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

3. İçini doldurun:

- Sarımsaklı yağı kesiklere sürüp kaşar peynirini aralara yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Folyoda 180°C fırında ısıtın ve son bölümde folyoyu açarak üzerini kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Ekmeğin tabanını kesmeden bırakmak fırından sonra kolayca servis edilmesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı