

Tavada Mısır Unlu Kabak Dilimleri

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 orta boy kabak
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

2 orta boy kabak, 1 su bardağı mısır unu ve 1 yumurta malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Ilık ya da oda sıcaklığında çayın yanında servis edin; çıtır dokuyu koruması için üstünü kapatmadan önce tamamen soğutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Kabakları hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kabakları yıkayıp yarım santimetre kalınlığında yuvarlak dilimler kesin ve yüzeylerini kurulayın.
- Bir kasede yumurtayı çırpın; mısır ununu ayrı ve geniş bir tabağa yayın.

2. Kaplamayı yapın:

- Kabak dilimlerini önce yumurtaya, ardından mısır ununa bulayın.
- Kaplamanın eşit tutunması için dilimleri tek tek çalışın ve fazla unu hafifçe silkeleyin.

3. Dilimleri tavada pişirin:

- Geniş tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtıp kabakları tek sıra halinde yerleştirin.
- Alt yüzleri altın rengi alınca çevirin; tavayı kalabalıklaştırmadan partiler halinde pişirin.

4. Yoğurtlu sosu hazırlayın:

- Yoğurdu sarımsak ve az tuzla karıştırın.
- Kabak dilimlerini sıcak ya da ılık servis edin, yoğurtlu sosu yanında sunun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Kabak dilimlerini eşit kalınlıkta kesin ve tavaya almadan önce fazla nemini alın.

Kiraz'ın Mutfağı