



HIRAZIN
MUTFAĞI



Yumurtalı Kapa Biber Kayığı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 büyük kupa biber
- 4 yumurta
- 1/2 su bardağı beyaz peynir
- 1/2 su bardağı kaşar
- 2 dal taze soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek ve yeşillikle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Biberleri hazırlayın:

- Boyuna ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın ve hafifçe yağlayın.
-

2. Ön piştirme yapın:

- Biberleri 190°C fırında 8 dakika yumuşatın.
- Piştirme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

3. Yumurtaları ekleyin:



- Her biberin içine peynir koyup bir yumurta kırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Tamamlayın:

- Kaşar ve taze soğan ekleyip yumurta akları pişene kadar 10-12 dakika fırınlayın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Yumurtayı taşırmamak için iri ve dengeli duran biberler seçin.

Kiraz'ın
Mutfağı