



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yumurtalı Sebzeli Ekmek Kupaları



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 6 dilim tost ekmeđi
- 4 yumurta
- 1 küçük kırmızı kapya biber
- 2 yemek kaşığı haşlanmış mısır
- 60 g rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve altı gözlü muffin kalıbını çok ince yağlayın. Ekmeklerin sert kenarlarını isterseniz alın ve merdaneyle hafifçe inceltin. Biberi yıkayıp küçük doğrayın, mısırı süzün. Yumurtaları kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın.

Servis Önerisi:

Ekmek kupalarını ılık halde, yanında domates ve salatalıkla kahvaltıda veya ara öğünde servis edin.

Yapılışı:

1. Ekmek tabanlarını kurun:

- İnceltilmiş ekmek dilimlerini kalıp gözlerine yırtmadan bastırarak çanak biçimine getirin.
- Köşeleri üstte kalacak biçimde yerleştirin ve tabanların açılmaması için hafifçe sıkıştırın.



2. Yumurtalı karışımı hazırlayın:

- Yumurta, süt, tuz ve karabiberi çırıp biber, mısır, maydanoz ve kaşarın yarısını ekleyin.
- Karışımı köpürtmeden yalnızca malzemeler dengeli dağılana kadar karıştırın.

3. Kalıpları doldurun:

- Yumurtalı harcı ekmek çanaklarına üstte boşluk bırakacak şekilde paylaşın.
- Kalan kaşarı yüzeye serpin ve taşan yumurtayı kalıbın kenarlarından temizleyin.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Kupaları yumurta tamamen toparlanıp ekmek kenarları kızarana kadar fırında pişirin.
- Fırından çıkarınca beş dakika kalıpta bekletin ve ince spatulayla kenarlarını gevşeterek alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtanın ortasında sıvı bölüm kalmamalı, ekmek tabanı ise yanmadan gevrekleşmelidir. Kupaya batırılan ince bıçak ıslak yumurta bulaşmadan çıkmalıdır. Çok yüksek ısı ekmek kenarlarını yakarken merkezi çiğ bırakabilir. Kalıptan çıkarıldığında kupalar dağılmadan kendi biçimini korumalıdır.

Saklama:

Kupaları tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayın. Tüketmeden önce düşük ısıda fırında kısa süre ısıtın. Yumurtalı ürünleri oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeyin ve ev dışında taşırken soğuk tutun.

>> **İpucu:** Ekmek dilimlerini merdaneyle inceltmek kalıba daha kolay oturmalarını ve pişerken kenarlarının çatlamamasını sağlar.