

## Ana Yemekler

servis	8 to 12
prep time	35 minutes
refrigeration	6 to 8 hours
bake	60 to 70 minutes



## Fırında Domates ve Peynirli Mücver

### Malzemeler

2-3	yemek kaşığı zeytinyağı veya bitkisel yağ
1	büyük soğan, kıyılmış
2	yemek kaşığı taze sarımsak, kıyılmış
1	büyük boy kırmızı Kaliforniya biberi (dolmalık), küp küp doğranmış
350 g	acı veya acısız İtalyan sosisi, çekilmiş (veya köftelik kıyma)
14-16	Kumato® Domatesi, soyulup yemeklik doğranmış, yemeğin üzeri için iki domates bütün olarak ayrılmış
180 g	domates salçası
1	yemek kaşığı taze maydanoz, kıyılmış
1	yemek kaşığı taze dağ kekiği, kıyılmış
	Bir çimdik pul biber
60 g	konserve Jalapeno biberi, süzülerek soyulup doğranmış
450 g	iyi kalite artizan ekmek, 16 ince dilime ayrılmış
225 g	rendelenmiş Çedar peyniri
225 g	rendelenmiş Provolon veya mozzarella peyniri
8	büyük yumurta
600 ml	süt
2	tatlı kaşığı hardal tozu
2	tatlı kaşığı ve ilave miktarda kaya tuzu
1	tatlı kaşığı ve ilave miktarda karabiber

### Hazırlanışı

Büyük bir tavayı orta-yüksek ateşte kızdırın. Tavaya yağı, soğanı ve sarımsağı ekleyin. Soğan yumuşayana kadar, yaklaşık 4-5 dakika soteleyin. Kırmızı biberi ekleyip biber yumuşayana kadar, yaklaşık 2-4 dakika soteleyin. Delikli bir kaşıkla karışımı tavadan alıp bir kenara ayırın. Gerekirse bir miktar yağ ekleyip kıymayı tavaya alın. Kıymayı orta ateşte kavurun, kıyma parçalarının topaklanmasına engelleyin. Soğanlı karışımı tavaya geri dökün. Kumato® Domateslerini, domates salçasını, otları, pul biberi, yarımşar tatlı kaşığı tuz ve biberi ve Jalapeno biberlerini ekleyin. Orta ateşte ara sıra karıştırarak, yemek koyulaşmaya başlayana kadar, yaklaşık 25-35 dakika pişirin. Tadına bakıp gerekirse baharat ekleyin. 23 x 33 cm boyutlarında bir fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın.

Ekmek dilimlerinin yarısını tepsiye dizin, gerekirse dilimlerini keserek şişmalarını sağlayın. Ekmeğin üzeri domates sosunu yayın. Sosun üzerine iki peynirin de yarısını serpin, kalan ekmekleri dizin, son olarak da kalan peynirleri en üste serpin. Yumurta, süt, hardal tozu ve birer tatlı kaşığı tuz ve karabiberi orta boy bir kasede iyice köpürene



## Fırında Domates ve Peynirli Mücver

kadar çırpın. Yumurtalı karışımı tepsideki malzemelerin üzerine dökün. Tepsiyi bir gece veya en az 8 saat kapalı olarak bekletin. Mücveri pişireceğiniz zaman fırını önceden 350°C’de ısıtın. Ayırdığınız iki domatesi dilimleyip mücverin üzerine dizin. Tepsiyi kapaksız olarak sıcak fırına koyun, 60-70 dakika kadar pişirin. Mücverin ortası pişip kabarmalı, kenarları ise kızarmış bir görünüm almalıdır. Dilimlemeden önce mücveri 5 dakika dinlendirin.

### İpuçları ve Servis Önerileri

İtalyan sosisi yerine hindive yata vuk kıyması kullanılabilir. Ailenizinde maktan a hitap eden peynir çeşitlerinden birini de kullanabilirsiniz. Bu mücveri büyük çuğenler halinde dilimleyin, üzerine az yağlı hollandez sosu gezdirerek servis edin. Yanına bir miktar beykın ya da sosis (veya köfte) ve hafif bir meyve salatası ekleyerek hafif bir öğle yemeği veya brunch menüsü oluşturabilirsiniz. Mücverin dokusu ekmek tatlısı gibiyumuşaktır. Daha sıkı dokulu olmasını isterseniz ekmek dilimlerini kullanmadan önce kurutun. Konserve biberler yerine, kıyılıp sotelenmiş taze bir adet Jalapeno kullanmayı deneyin. İtalyan sosisi yerine 200-250 g küp doğranmış pişmiş beykın kullanabilirsiniz. Artması halinde mücveri dilimleyip iyice sarın ve yiyeceğiniz zamanakadardondurun. Yemeden önce dondurucudan soğutucuya alıp buzunu çözdürün ve folyoya sararak fırında veya düşük ısıli mikrodalgada ısıtın.