KIZARMIŞ ELMA DİLİMİ PATATES

2 adet patates
2 yemek kaşığı mayonez
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı süt
Toz kırmızı biber
Kekik
Tuz

Patatesleri sünger yardımıyla ovalayarak yıkıyoruz ve diri kalacak şekilde haşlıyoruz. Yarım haşlanmış patatesleri dilimliyoruz. 10 dakika buzlukta soğutuyoruz. Bu sırada 2 yemek kaşığı mayonez, 1 çay bardağı süt, 1 kaşık unu, toz kırmızı biber ve tuz ile karıştırıyoruz. Soğumuş patates dilimlerini una buluyoruz. Fazla ununu atıyoruz. Patatesleri sosa buluyoruz ve kızgın yağda kızartıyoruz. Pembeleşince kağıt peçete üzerine alıyoruz. 1 çay kaşığı toz kırmızı biber, 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı tuz karıştırıyoruz. Kızarmış patateslerin üzerine serpiyoruz.

© lezzetler.com tarif no:65461 • adı:Kızarmış Elma Dilimi Patates • gönderen:Hafize Sultan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:16