SİRKELİ SOĞANLI PATATES

4 adet Patates (Orta Boy)
1 adet Kırmızı Soğan (Orta Boy)
Yarım çay bardağı Sirke
1 çay kaşığı Kimyon Tohumu
1 çay kaşığı Kişniş Tohumu
2 adet Karanfil
5 top Karabiber
Yarım çorba kaşığı Ayçiçek yağı

Patatesleri uygun boyutta, yaklaşık 8mm?ye 8 mm?lik ölçülerde kesin, üzerine yarım çorba kaşığı ayçiçek yağı ekleyip karıştırın. Karışan patatesleri Gurme fırın Fritto aparatına alıp, fırına yerleştirin ve fırını 280 dereceye ayarlayın. Yaklaşık 40-45 dakikada az yağda, çıtır patatesleriniz hazır olacak. Pişirme sırasında fırının tabanına boş tepsi yerleştirirseniz dökülen kırıntılar burada toplanmış olurlar.
Patatesin soğanlı sirkeli sosu için yarım çay bardağı sirkeyi, 1 çay kaşığı kimyon tohumunu, 1 çay kaşığı kişniş tohumunu, 2 adet karanfili ve 5 top karabiberi ufak bir tencereye alın ve kaynatın. Piyazlık doğradığınız 1 orta boy kırmızı soğanı da içine ilave edip karıştırın ve altını kapatın. Tüm tatların demlenip birbirine geçmesi için bir kenara alın. Eğer evde baharat tohumlarınız yoksa aynı ölçüde toz baharat kullanarak da yapabilirsiniz ama tadı inanın bana tohum baharat kadar lezzetli olmayacaktır.
Ilınan sosunuza sıcacık patateslerinizi batırıp afiyetle yiyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:122763 • adı:Sirkeli Soğanlı Patates • gönderen:helvam • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:27