



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AIRFRYER&APOS;DA SALSA SOSLU ÇITIR PATATES

- 10 adet bebek patates (ikiye bölünmüş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- Salsa Sos İçin:
- 1 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş)
- 1 diş sarımsak
- 1/2 adet orta boy soğan
- 2 dal taze kişniş
- 4 dilim jalapeno biber turşusu
- 1/2 adet misket limon suyu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
- Üzeri İçin:
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1/2 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyun ve ortadan uzunlamasına ikiye kesin. Patatesleri soğuk suda yarım saat bekletin, suyunu süzün ve kurulayın.

Airfryer'i patates kızartması modunda çalıştırın ve ısınmaya bırakın.

Patatesleri sıvı yağ ve tuzla harmanlayın.

Patatesleri sıcak hazneye koyun ve hazneyi kapatın.

İlk 5 dakikanın ardından hazneyi çekip ara ara sallayın. Patatesler kızarana kadar bu işleme devam edin.

Salsa sos için; kabukları soyulmuş domates, sarımsak, soğan, taze kişniş, jalapeno turşusu, misket limon suyu, tuz ve sirkeyi doğrayıcıda çekin. Karışımı bir süzgece alıp oda sıcaklığında bekletin.

Yoğurdu tuzla hafifçe çirpin.

Kızaran patatesleri servis kasesine alın, üstlerine salsa sos ve son olarak yoğurt ekleyip servis edin.

