



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ATEŞTE PATATES KÖZLEMESİ

<https://www.aksam.com.tr>

Karbonhidrat bakımından en zengin besinlerden biri olan patates közlemesi köy ortamlarında en çok tercih edilen lezzettir. Uzun süre tok tutan ve vücut ısısını dengelediğinden kamplarda soğuk havalarda yapılır. En lezzetli hali ise ateşte yapılıdır. Dış kabuğu tarafından korunan iç yapısı ateşte ağır ağır pişer. Bu lezzet dünyanın her yerinde beğenildiğinden lider kabul edilir.

Közlenen patates seçerken kabuk kalınlığına dikkat edin. Kabuğu kalın olan patatesler geç pişer ve kabuğu yanar. Ancak ince kabuklu patatesler daha hızlı pişer.

Ateşte patatesi közlemenden önce çok az yağlayıp tuzlayın.

Patates közün içindeyken de bir kez daha tuzlayın.

İnce ve küçük patatesler ateşte daha lezzetli közlenir.

Hemen yanmaması için patatesleri közleyeceğiniz ateşin kor olması daha güzel olur.

Kamplarda patatesler son ateşe atılır ki sabah tüketimi kolay olsun.

Bazı gurmeler ise patatesleri tenekelere yerleştirerek pişirilmesini tavsiye eder.

