



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KÜLBASTI

Malzeme:

3 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

600 gram külbastı

400 gram patates

2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

pul biber

köri

1/2 çay bardağı toz zencefil

Külbastı dilimlerini marine etmek için tuz, karabiber, pulbiber, köri ve zencefili harmanlayın. Külbastı dilimlerini baharat karışımına bulayın. Baharatlı etleri buzdolabında 1 saat kadar bekletin. 1 çorba kaşığı sıvıyağı yapışmaz yüzeyli tavada ısıtın. Külbastıları tavada kızartın. Diğer tarafta sarımsağı ince ince doğrayın. Kızartma tenceresinde geri kalan sıvıyağı kızdırın. Patatesleri dikkatlice kızgın yağa atın. Altın rengi alana kadar kızartın. Patatesleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağlarını çekirin. Henüz sıcakken tuz, karabiber ve doğranmış sarımsakla harmanlayın. Külbastıyı kızarmış patatesle birlikte servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Yağı ısıtırken yağın yanmamasına ancak yeteri kadar kızmış olmasına dikkat edin.
