



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATATA HARRA (LÜBNAN)

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

500 gr haşlanmış patates, küp şeklinde kesilmiş
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tatlandırmak için tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
6-8 diş sarımsak, ezilmiş
3-4 yeşil biber doğranmış
1/4 fincan kişniş yaprağı, doğranmış
Birkaç damla limon suyu

Airfryer'ı önceden 200 dereceye ısıtın.
Patateslerin üzerine yaklaşık 1 yemek kaşığı yağ sürün ve tuz serpin.
Patatesleri Airfryer sepetine yerleştirin, zamanlayıcıyı 25 dakikaya ve sıcaklığı 180 dereceye ayarlayın.
Patatesleri altın rengini alana kadar kızartın.
Bu sırada bir tavada yağı ısıtın ve ezilmiş sarımsak ve yeşil biberi ekleyin.
3 dakika boyunca altın rengini almalarını bekleyin.
Kavrulan patateslere sarımsak ve yeşil biberi ekleyin.
Pişirmenin sonunda kişniş yapraklarını ve limon suyunu ekleyip servis edin.

