



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATATA HARRA (LÜBNAN)

4 büyük patates, küp şeklinde doğranmış
1/4 su bardağı sıvı yağ (tercihen zeytinyağı)
4 diş sarımsak, ince doğranmış
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı, acı seviyesine göre ayarlanabilir)
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı kimyon
Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)

Patatesleri küp şeklinde doğrayın ve iyice yıkayın. Daha sonra bir tencerede tuzlu suda haşlayın. Patatesler haşlandıktan sonra suyu süzüp kenara alın.

Geniş bir tavada sıvı yağ ısıtın. İnce doğranmış sarımsakları ekleyin ve sarımsaklar hafifçe kavrulana kadar karıştırın.

Kavrulmuş sarımsaklara haşlanmış patatesleri ekleyin. Patateslerin her tarafının yağla kaplanmasını sağlamak için karıştırın.

Pul biber, kırmızı toz biber, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyin. Karışımı dikkatlice karıştırarak patateslere iyice yayılmasını sağlayın.

Patatesler altın rengini alana kadar orta ateşte kızartın. Sık sık karıştırarak eşit şekilde pişmelerini sağlayın. Batata Harra servise hazır! Sıcak olarak servis yapabilir ve üzerine taze doğranmış kişniş veya maydanoz ekleyebilirsiniz.

Not: Arapça. "Batata" patates anlamına gelirken, "harra" kelimesi baharatlı veya acılı anlamına geliyor.

