



ÇITIR PATATES

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

6-7 adet büyük patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
3 dal biberiye
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra 6-7 parçaya bölün. Üzerine soğuk su döküp tuzlayın ve yarı pişene kadar haşlayın. Ardından patatesleri süzüp tencereye geri alın. İçine tuz, karabiber, zeytinyağı, tereyağını ve biberiyeleri de ekleyip kapağını kapatın. Bu haliyle tencereyi hızlıca sallayın. Çıtır bir hal alması için ise; 180 derecelik fırında 1-1.5 saat çevirerek her tarafı çıtırdayana kadar pişirin.

