



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇITIR PATATES KIZARTMASI

- 4-5 adet orta boy patates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası (çıtır olmasını sağlar)

Patatesleri iyice yıkayın ve kabuklarını soyun (eğer kabuklu seviyorsanız, kabuklarını da bırakabilirsiniz).

Patatesleri ince uzun şeritler halinde, parmak kalınlığında dilimleyin.

Patateslerin üzerine 1 yemek kaşığı mısır nişastasını serpiştirin. Bu, patateslerin fırında daha çıtır olmasını sağlar.

Zeytinyağı, tuz, karabiber ve istediğiniz diğer baharatları (kırmızı toz biber, sarımsak tozu, kekik vb.) ekleyin.

Patatesleri iyice karıştırarak, her yerinin baharat ve zeytinyağı ile kaplandığından emin olun.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve patatesleri tek sıra halinde yerleştirin. Patateslerin birbirine temas etmemesine özen gösterin, böylece her tarafı eşit şekilde pişer ve çıtır olur.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Pişirme süresinin yarısında patatesleri ters çevirin ki her iki tarafı da çıtır çıtır olsun.

Patatesler altın rengi ve çıtır bir hal aldığı anda fırından çıkarın. Sıcak servis yapın.

Nişasta Kullanımı: Patatesleri birkaç kaşık nişasta ile karıştırmak, dışlarının daha çıtır olmasını sağlar.

Fırın Sıcaklığı: Fırınınızı yeterince ısıtmak çok önemlidir. Soğuk fırına patatesleri koyarsanız, çıtır olma şansı azalır.

Hava Sirkülasyonu: Patateslerin fırında üst üste gelmemesi, her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlar. Eğer çok fazla patates yapıyorsanız, iki tepsi kullanarak pişirebilirsiniz.

Baharatlama: Patateslerin tadını zenginleştirmek için baharatları dilediğiniz gibi çeşitlendirebilirsiniz. Sarımsak tozu ve kekik lezzetini artırır.

