



## HARİKA PATATES KIZARTMASI

2 adet patates  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay tuz  
Zeytinyağı

Patatesler soyulur ve kızartmalık biçimde doğranır. Bir kağıt havlunun üzerine bırakılır, tuz, kimyon ve toz kırmızı biber serpilir. Bu baharatlar patateslerin sulanmasına neden olur. Bu nedenle 10 dakika kadar bekletilir ve kağıt havluyla iyice kurulanır. Kızgın bol zeytinyağında altın rengi kızartılır.



Fotoğraf "piano" tarafından gönderildi. 20.08.2020