



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

---

## KÖZLENMİŞ PATATES

<https://yemek.name>

Taze patatesler közlemek için idealler.

Patateslerinizi kabuklarını soymadan mangalı yakıp, közü oluşturduktan sonra kömürlerin arasına gizleyin.

Sebzeleriniz, ardından da etleriniz piştikten sonra ancak olmuş olurlar.

Tabi bu süre tamamiyle patateslerinizin büyüklüğüne bağlı. Ağızda eriyen yumuşak dokusuna rağmen patates geç pişen sebzelerdendir.

Bazen beklemek istemeyebilirsiniz. İşte bu durumlar için yapmanız gereken şey patateslerinizi piknik alanına haşlayarak getirmek.

Haşlanmış patateslerin yalnızca kızarması gerekir, pişmesi değil. Böylece istediğiniz boy kullanabilirsiniz. İlla küçük patates olmak zorunda değil.

Közlenmiş patatesleri yanınızda götüreceğiniz kaşar peynir, ketçap, mayonez ya da Rus salatası ile lezzetlendirebilirsiniz.

Bu tarifi evde de yapabilirsiniz. Haşladığınız patatesleri fırında ya da közmatik denilen aletlerle ocağın üzerinde közleyebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:129284 • adı:Közlenmiş Patates • gönderen:Kösem Sultan • indirme tarihi:04.04.2025 - 18:24