



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NACHOS

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

Patates cipsi için:

2 orta boy tatlı patates

Sızma zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Bir tutam rafine edilmemiş deniz tuzu

Guacamole sosu için:

1 avokado

Yarım limon suyu sıkılmış

Bir tutam rafine edilmemiş deniz tuzu

Salsa sosu için:

1 adet doğranmış domates

Çeyrek doğranmış kırmızı soğan

400 gram siyah fasulye

Yarım limon suyu sıkılmış

Çeyrek demet doğranmış kişniş

Bir tutam rafine edilmemiş deniz tuzu ve karabiber

Fırını önceden 180 derecede ısıtın.

Tatlı patatesi soyun ve yaklaşık yarım santim kalınlığında ince diskler halinde dilimleyin ve bir kaseye koyun.

Üzerine zeytinyağı, kırmızı toz biber ve deniz tuzunu gezdirin.

Bir fırın tepsisine yağlı kağıdı koyun ve üzerine tatlı patates dilimlerini yerleştirin. 20-25 dakika kızartmak için fırına koyun.

Tatlı patatesler fırının içindeyken guacamole ve salsayı hazırlayın.

Guacamole için avokadoyu bir çatal yardımıyla ezin. İçine limon ve tuzu ekleyip karıştırın.

Salsa sosu için ise; kırmızı soğan, domates ve kişnişi doğrayıp karıştırın. Üzerine limon suyu, karabiber ve tuz ekleyin.

Patatesler piştikten sonra yarısını bir kaseye alın. Üzerine salsa sosun yarısını ve büyük bir miktarda guacamole sos ekleyin. Bu şekilde kaseler hazırlayarak servis edebilirsiniz.



