



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATAS BRAVAS

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 orba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru sođan
2 diř sarımsak
2 adet kırmızı acı biber
2 adet domates
2 ay kaşığı toz kırmızı biber
1 orba kaşığı elma sirkesi
500 gram patates
Yeteri kadar tuz
Yeteri kadar karabiber
5-6 dal maydanoz
Mayonez
Kızartmak için:
Zeytinyađı

Soğanı piyazlık doğrayın.
Sarımsakları ve acı kırmızı biberi ince ince kıyın.
Tereyağını tencerede kızdırın.
Sođan, sarımsak ve biberleri sırayla yağa ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
Bu esnada domatesleri soyup kp küp dođrayın.
Sođanlar yumuřayınca domates, toz biber, sirke, tuz ve karabiberi de tavaya ekleyin.
Kapağını kapatıp sebzeler yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin.
Domates sosunuzu blender ile pürüzsüz hale getirin.
Patatesleri hepsi aynı boyutta olacak şekilde lokmalık küpler halinde doğrayın.
Patatesleri tuzlu suda 6-7 dakika kadar hařlayın.
Patatesleri sudan alıp kurulayın.
Zeytinyağını kavurup haşladığınız patatesleri yağda kavurun.
Patatesleri yağdan alıp domates sosuna atın.
Üzerini maydanoz yapraklarıyla ve dilerseviz mayonezle süsleyip servis edin.

Not: İspanyolların tapas olarak bilinen atıştırmalık türevi lezzetlerinden biri de adı "cesur patatesler" anlamına gelen patatas bravas.



© lezzetler.com tarif no:146299 • adi:Patatas Bravas • gönderen:dijital • indirme tarihi:14.03.2025 - 23:47