



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PATATES BRAVAS

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (piyazlık doğranmış)
2 diş sarımsak (ince doğranacak)
2 adet kırmızı acı biber (ince dilimlenecek)
2 adet iri domates (doğranacak)
2 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çorba kaşığı elma sirkesi
500 gr patates (lokma lokma küpler halinde doğranmış)
Kararı kadar tuz
Kararı kadar karabiber
5-6 dal maydanoz (ince doğranacak)
Kızartmak için zeytinyağı

Tencere içine yeterli miktarda zeytinyağı koyun. Bu yağın içine sarımsak, soğan, acı biber katın ve ardından hafif şekilde yumuşak kıvama gelinceye kadar sote edin. İçine domatesleri, toz kırmızı biberi, sirke, tuz ve karabiberi ekleyin. Sos için kullanacağımız tencereyi sıkıca kapayın. Tencere içindeki sebzeler yumuşak kıvama gelene kadar ve içinde bulunan suyu çekene kadar iyi şekilde pişirin. Beklediğimiz kıvama geldiğinde el blenderi kullanarak püre yapın. Evde bulunan başka bir tencere ile kullanacağımız patatesleri, hafif şekilde yumuşak bir vaziyet alana kadara takriben 6-7 dakika içinde tuz bulunan suda kaynatın. Bu noktada fazla pişirmememiz gerekiyor. Kaynattığımız Patatesleri süzgeç suyundan arındırın ve kurutma işlemine geçin. Isıttığımız sıcak zeytinyağında altın rengini alıncaya kadar kızartmaya devam edin. Kızarttığımız bu Patatesleri süzgeç ya da delikli bir kaşıkla yağdan arındırın ardından domates sosuyla buluşturun. Üzerine maydanoz yaprakları ekleyerek sıcak şekilde servis edin.

Not: Dilimlenmiş patateslerin aynı anda pişebilmesi için birbirlerine eş boyda ve kalınlıkta olmaları gerekir. Patatas Bravas acı bir mezedir, ancak acı olması istenmiyorsa acı biber kullanmayabilirsiniz. Mezeye ekleyeceğinizi patatesleri önceden haşlama yapmadan direk olarak kızartabilirsiniz. Patatas bravaşın yanında sarımsaklı mayonez kullanırsanız lezzetine lezzet katmış olursunuz.

