



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATAS BRAVAS

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

4 adet büyük boy patates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tatlı toz biber
1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
Bravas Sos İçin:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
1 çay kaşığı tatlı toz biber
1 çay kaşığı acı toz biber (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı elma sirkesi veya beyaz sirke
Üzeri İçin:
Maydanoz (ince kıyılmış)
İsteğe bağlı olarak aioli (sarımsaklı mayonez)

Patatesleri küp küp doğrayın ve yaklaşık 15 dakika soğuk suda bekletin. Bu işlem, fazla nişastayı gidererek patateslerin daha çıtır olmasını sağlar.

Suyunu süzüp iyice kurulayın ve bir kâsede zeytinyağı, tuz, tatlı toz biber ve sarımsak tozu ile karıştırın. 200 °C'ye ısıtılmış fırında altın sarısı renk alana kadar 30-35 dakika pişirin. (Dilerseniz patatesleri derin yağda kızartarak da yapabilirsiniz.)

Küçük bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve unu ekleyerek hafifçe kavurun.

Sarımsağı ekleyip kısa bir süre soteleyin, ardından tatlı toz biber, acı toz biber, kimyon ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Domates salçasını ekleyip iyice harmanlayın, ardından su ve sirkeyi ekleyerek birkaç dakika kıvam alana kadar pişirin.

Kızarmış patatesleri bir tabağa alın ve üzerine hazırladığınız Bravas sosunu dökün.

İsteğe bağlı olarak aioli (sarımsaklı mayonez) ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Son olarak kıyılmış maydanoz ile süsleyin ve sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:182313 • adı:Patatas Bravas • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 22:44