



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU ÇITIR PATATES KABUKLARI

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

6 adet büyük patates
Aïoli sos için
1 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığından az hardal
Deniz tuzu
1.5 su bardağı zeytinyağı
4 yemek kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak, ezilmiş
1 tutam safran
2 çay kaşığı sıcak su
Kızartmalık yağ

Patatesleri fırın tepsisine dizin ve önceden 190 derece ısıtılmış fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Patatesler pişerken aïoli sosu hazırlamaya başlayın; yumurta sarısı, hardal ve tuzu bir kasede karıştırın. Elde ettiğiniz karışıma zeytinyağını azar azar ekleyin. Eklerken bir taraftan da karışımınızı çırpın. Sonra limon suyunu ve sarımsağı ekleyin. Ayrı bir kasede safranı ve suyu karıştırın. Beş dakika demlenmesi için kenarda bekletin. Daha sonra safranlı karışımı ilk hazırladığınız karışıma ekleyin. Patatesler hazır olduğunda ortadan ikiye ayırın. Kaşık yardımıyla içlerini çıkarın. Kalan kabukları dört parça olacak şekilde kesin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Patates kabuklarını kızarana ve rengi kahverengiye dönene kadar kızartın. Yanında, hazırladığınız safranlı aïoli sos ile sıcak olarak servis edin.

