

# Batata Harra

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Batata harra, küp patatesi sarımsak, kişniş ve biberle tavada kızartılarak, Lübnan sofralarındaki meze ile garnitür arasında gezinen canlı bir tabaktır.

## Malzemeler

- 600 gr Patates
- 3 diş Sarımsak
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patatesleri iri küp doğrayıp tuzlu suda 8 dakika hafif yumuşayana kadar haşlayın.
2. Süzülen patatesleri tavada zeytinyağıyla kızartarak kızartma kapağını kapatın.
3. Sarımsak, kişniş ve pul biberi ekleyip kokusu çıkana kadar 2 dakika kavurun.
4. Limon suyu gezdirerek sıcak kerevizli meze olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi önce haşlayıp sonra tavaya almak kızartma kapağını kremsi bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kişniş serpip limon dilimiyle sıcak meze tabağında sunun.