

Chermoula Patates Salatası

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Chermoula patates salatası haşlanmış patatesi kişnişli chermoula sosla karıştırılarak ferah, baharatlı ve Fas usulü bir meze tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.5 demet Kişniş
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayrı ayrı soğlama aşamasında kase kalabalıklamasın.
2. Patatesleri 12 dakika haşlayın, 10 dakika kadar suyu ezmeden tutsun.
3. Chermoula sosunu 1 dakika çırpın ve baharatlar yağa geçsin.
4. Patateslerini sosla karıştırın, sıcaklığı düşünce servis edin.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karşınıza servis tabağına alın, yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Patatesleri sosla birlikte buluşturmak baharat aromasını daha iyi işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekstra kişniş serperek patates salatasını daha da serin sunun.