

Çiğ Patates

Toplam 73 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~200 kcal

Açılış 3/10

Fırında pişen baharatlı patates dilimleri.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 tatlı kaşığı Sarımsak tozu

Yapılış

1. Patatesleri elma dilimi kesin ve 30 dakika soğuk suda bekletin.
2. Dilimleri tamamen kurulaştırın zeytinyağı ve baharatlarla geniş kapta kaplayın.
3. Patatesleri tepsiye tek sıra dizin, üst üste gelen parçaları ayırın.
4. 220°C fırında 28 dakika pişirin, ortasından bir kez çevirin.
5. Tepside 5 dakika bekletip servis edin, buharlandıkça tuz ekleyin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri 30 dk suda bekletip kurulamak için 10 dk kurutun.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında pişen patatesi tuz serpik ketçap ya da aioli ile sunun.