

Patates Röstü Lokmaları

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~175 kcal

Açılış 3/10

Rendelenmiş patatesin küçük porsiyon röstü olarak tavada kızarması kahve yanında uygun gevrek lokmalar verir.

Malzemeler

- 500 gr Patates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. 500 gr patatesi rendeleyip temiz bezle suyunu sıkın.
2. Patatesi un ve tuzla karıştırın böylece nişasta yüzeyi bağlar.
3. Tereyağı tavada orta ateşte eritin.
4. Karışımın küçük diskler koyup toplam 10 dakika iki yüzü kızarmakadar pişirin.
5. Ekşi kremayı yanına verip sıcak servis edin.
6. Lokmaları tavadan alınca üstüne koymayın yoksa kabuk nemlenir.

PÜF NOKTASI

Patatesi rendeledikten sonra suyunu sıkın nişasta daha iyi kızarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve dereotuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt