

Rarakor

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 3/10

Rarakor, rendelenmiş patatesi tavada kızartarak elde edilen yumuşak bir İskandinav patates keki çikarır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. 4 patatesi iri rendeleyip suyunu temiz bezle sıkın.
2. Patatesi tuzla karıştırılarak böylece nişastası yüzeyi birbirine tutar.
3. Zeytinyağını tavada orta ateşte ısıtın.
4. Patatesi ince diskler halinde yayın toplam 8 dakika iki yüzü kızartarak pişirin.
5. Sosla hemen servis edin, beklerse yüzey nemlenir.

PÜF NOKTASI

Patates suyunu sıkma için iyice sıkın.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesleri sıcak sunun, yanına ekşi krema ve dereotu koyun.