

# Afyon Sumaklı Patates Aş1

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

Afyonkarahisar ovasında sumaklı patates aş1 haşlanan patatesin tereyağı ve eritilmiş soğanla mühürlenip sumakla canlandırılmış sade ama parlak bir sıcak aperatif veya yan tabaktır.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 20 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Patatesleri kabuğuyla 12 dakika tuzlu suda haşlayın. Soyduktan sonra 2 cm küp doğrayın.
2. Soğan yemeklik doğrayın. Tavada tereyağında 5 dakika pembeleştirin.
3. Haşlanmış patatesi tavaya alıp tuz, karabiber ve pul biberi serpin; 4 dakika orta ateşte çevirerek kabuk tutturun.
4. Sumak serpip 1 dakika daha karıştırarak ocaktan alın.
5. Servis tabağına paylaştırıp üstüne maydanoz ve ekstra sumak serperek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi haşlarken çok pişirmeyin; içerideki dokunun parça parça kalması için 12-14 dakika yeterli. Sumak 15-20 dakika teması sokun; pişmenin son aşamasında ekleyin, kekremsi tat oluşmasını.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağına alıp üstüne bol kıyılmış maydanoz ve ekstra sumak serpin; yanında soğan piyaz veya yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Süt