

# Karadeniz Usulü Mısır Patates Tava (Taflan Turşulu Eşlik)

Toplam 40 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Kolay ~192 kcal Açılış 3/10

Karadeniz mutfağının klasik tava tekniği, mısır patatesi tereyağı ve zeytinyağı karışımında kızartılarak, yanına Ordu'nun coğrafi işaretli taflan turşusunu ekledik; fermente turşunun keskinliği patatesin yumuşaklığıyla dengeler. Klasik patates tava artık yöresel modern eşlik.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.5 su bardağı Taflan turşusu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 su bardağı Mısır unu
- 30 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı İri tuz

## Yapılış

- Patatesleri yıkayın, mümkün olduğunca ince halka doğrayın (3-4 mm); kâğıt havluyla nemini alın.
- Geniş kâseye mısır ununu ve iri tuzu alıp karıştırın. Patates dilimlerini bu karışıma bulayın.
- Geniş tavada zeytinyağı orta ateşte 15 dakika tereyağı ekleyip eritin; köpürmesini bekleyin.
- Patatesleri tava tabanına eşit yayın. Kapak kapalı şekilde 8 dakika pişirin; sonra çevirip kapaklı şekilde 1 dakika daha kızartın.
- Pul biberi serpip 1 dakika daha tavada bırakın. Servis tabağına alıp kenarına Ordu taflan turşusu yerleştirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri mümkün olduğunca ince doğrayın. Mısır unu nemi alıp kızartın; yumuşak yapar. Taflan turşusunu yanak sıcakken ekleyin, tuzu yoğundur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin; yanına Ordu taflan turşusu, soğuk ayran ve ince dilimlenmiş peynir.

## Alerjenler

Süt

