

# Barselona Patatas Bravas

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Patatas bravas, kızartılmış patates küplerini acı domates sosu ve sarımsaklı mayonez ile buluşturan popüler bir İspanyol tapas tabağıdır.

## Malzemeler

- 800 gr Patates
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 çay kaşığı Acı toz biber
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Mayonez
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Sirke

## Yapılış

1. Patatesleri iri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Süzülen patatesleri kurutup zeytinyağıyla harmanlayın.
3. Patatesleri 220°C fırında 25 dakika kızartın.
4. Domates püresi, sirke ve acı biberi 8 dakika sos yapın.
5. Patatesleri brava sos ve sarımsaklı mayonezle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri haşlayıp kurutmak kızartmada kabukların daha çıtır olmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sosu üstüne gezdirip kürdanla tapas tabağı olarak sunun.

## Alerjenler

Yumurta