

Batata Harra

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Batata harra, küp patatesi sarımsak, kişniş ve biberle tavada kızartılarak, Lübnan sofralarında meze ile garnitür arasında gezinen canlı bir tabaktır.

Malzemeler

- 600 gr Patates
- 3 diş Sarımsak
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Patatesleri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Patatesleri tavada zeytinyağıyla kızartın.
3. Sarımsak, kişniş ve pul biberi ekleyip 2 dakika daha çevirin.

PÜF NOKTASI

Patatesi önce haşlayıp sonra tavaya almak kızartma sürecini kremseri bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kişniş serpip limon dilimiyle sıcak meze tabağında sunun.