

Çiğ Patates

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~200 kcal

Açılış 3/10

Fırında pişen baharatlı patates dilimleri.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 tatlı kaşığı Sarımsak tozu

Yapılış

1. Patatesleri yarıya dilimleyin. 30 dk soğuk suda bekletin.
2. Kurulamayı zeytinyağı ve baharatlarla karıştırın.
3. Fırın tepsinde tek sıra halinde, 220°C'de 25-30 dk pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri 30 dk suda bekletip kurulamak için 10 dk bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişen patatesi tuz serpisi, ketçap ya da aioli ile sunun.