

Rârakor

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 3/10

Rârakor, rendelenmiş patatesi tavada kızartarak elde edilen yumuşak bir İskandinav patates keki dir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri soyup eşit parçalayın servis kasesini ve eziciyi tezgaha çıkarın.
2. Patatesleri haşlayıp yavaşca ezin.
3. Zeytinyağı ile tuzu küçük bir kasede karıştırın.
4. Zeytinyağı karışımına patatese azar azar yedirip pürüzsüz kıvam verin.
5. Patatesli ezmeyi soğutup servis tabağına alıp üstünü düzgünce düzeltin.

PÜF NOKTASI

Patates suyunu sıkarak çıkarın.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesleri sıcak sunun, yanına ekşi krema ve dereotu koyun.