

# Taflan Turşulu Patates Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 3/10

Ordu usulü taflan turşulu patates tava, kızarmış patatesi meyvemsi turşu dokunuşuyla buluşturarak ekşi, çıtır ve paylaşılmaya uygun bir aperatif yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.5 su bardağı Taflan turşusu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Patatesleri küp doğrayın.
2. Patatesleri tavada 12 dakika kızartın.
3. Turşu ve pul biberle harmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Turşuyu servis öncesi eklemek patatesin çıtır olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta küçük kaselerde veya ayrı bölümlerde sunun; yanında limon dilimi, taze ekmek ve bir kase zeytin yerleştirin.