



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Tatlı Patates Dilimleri



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 büyük tatlı patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu dip sos veya avokado ezmesiyle servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri kesin:

- Kabuklarını iyice yıkayıp eşit kalınlıkta elma dilimleri hazırlayın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Baharatlayın:

- Zeytinyağı ve tüm baharatlarla her yüzeyi kaplanana kadar harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Tepsiyeye yayın:

- Dilimleri üst üste gelmeden yağlı kağıt üzerine tek kat dizin.



- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Pişirin:

- 210°C fırında yarısında çevirerek dışları kızarana kadar 25 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Dilimleri yıkadıktan sonra tamamen kurulamak daha iyi kızarmalarını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı