

Tavada Tarhunlu Patates Röşti

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Rendelenmiş patatesi suyunu sıkarak tavada ince ve gevrek bir tabaka halinde pişirin. Tarhun patatesin nötr tadına ferah bir aroma katar; fazla koymak baskınlaştırabileceğinden ölçülü kullanın.

Malzemeler:

- 4 orta boy patates
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış tarhun
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta

Ön Hazırlık:

Patatesi rendeledikten sonra temiz bez içine alıp suyunu iyice sıkın. Soğanı da rendeleyip fazla suyunu alın; ıslak karışım tavada dağılabilir.

Servis Önerisi:

Röştiyi dilimleyip sıcak servis edin. Yanında yoğurtlu dip sos veya kızarmış yumurta sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Karışımı bağlayın:

- Patates ve soğanı geniş kapta rendeleyin, temiz bezle suyunu sıkın. Yumurta, un, tarhun, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Karışımı fazla bekletmeden harmanlayın; bekledikçe patates su salar ve un topaklanabilir.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Tavada taban oluşturun:

- Geniş yapışmaz tavada yağı orta ateşte ısıtın. Patates karışımını tavaya alıp spatulayla yaklaşık 1,5 cm kalınlıkta düzleyin.
- Tavayı kapatıp 10-12 dakika pişirin. Kenarları kızarıp taban bütün halinde hareket ediyorsa çevirmeye hazırdır.

3. İki yüzünü kızartın:

- Tavayı büyük bir tabakla kapatıp röştiyi tabağa ters çevirin. Tavaya gerekirse az yağ ekleyip diğer yüzünü kaydırarak geri alın.
- Kapağı açık şekilde 8-10 dakika daha pişirin. Ortasının da pişmesi için ateşi çok yükseltmeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Röştinin iki yüzü altın rengi, ortası yumuşak ama çiğ patates hissi vermeyecek şekilde pişmiş olmalıdır.

Saklama:

En iyi doku için bekletmeden tüketin. Artanı kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayıp tavada kısık ateşte ısıtın.

>> **İpucu:** Patatesin suyunu sıkmadan tavaya koymayın; fazla nem gevrek dış yüzey oluşmasını engeller.

Kiraz'ın Mutfağı