PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Fırında Elma Dilim Patates

Altın rengi dış yüzeyi ve yumuşacık iç dokusuyla çıtır fırın patates dilimleri. Otlar ve parmesan ile hazırlanan patates kızartmasına kolay ev yapımı alternatif.

45 min	35 min	1h 20min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 patates
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 1 bardak parmesan peyniri

Yapılışı

1. **Fırını ve patatesleri hazırlayın**

   Fırını 220°C'ye (425°F) ısıtın. 4 büyük patatesi iyice yıkayıp ovun, ardından her birini uzunlamasına 8 dilim halinde kesin.

2. Patates dilimlerini soğuk suyla dolu büyük bir kasede yerleştirin ve fazla nişastayı uzaklaştırmak için 30 dakika bekletin.

3. **Patatesleri baharatlayın**

   Patatesleri süzün ve kağıt havlularla tamamen kurulayın. Büyük bir kasede 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı sarımsak tozu, 1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber ve 1 çay kaşığı karabiberi karıştırın.

4. Kurulanmış patates dilimlerini baharat karışımına ekleyin. 2 yemek kaşığı zeytinyağı serpip tüm dilimler yağ ve baharatlarla eşit kaplanana kadar karıştırın.

5. **Dilimleri pişirin**

   Büyük bir fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Baharatlı dilimleri üst üste gelmeyecek veya değmeyecek şekilde tek sıra halinde dizin.

6. Yarı zamanda bir kez çevirerek 30-35 dakika, dilimler altın kahverengi ve dışarısı çıtır, çatalla batırıldığında yumuşak olana kadar pişirin.

7 **Tamamlayın ve servis edin**

Patatesler hala sıcakken servis kasesine aktarın ve 1 su bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri serperek peynir sıcak dilimler üzerinde hafifçe eriyecek şekilde nazikçe karıştırın.

8 Garnitür veya meze olarak sıcak ve çıtırken hemen servis edin.

Besin Değerleri

307	6g	45g	15g	4g	2g	253mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Fazla nişastayı uzaklaştırmak ve maksimum çıtırlık elde etmek için kesilmiş patates dilimlerini 30 dakika buzlu suda bekletin. Bu adım, yapışkan doku oluşmasını önlemek ve altın rengi, çıtır bir dış yüzey sağlamak için çok önemlidir.

Bekletilen dilimleri baharatlamadan önce kağıt havlularla tamamen kurulayın. Kalan nem pişirme sırasında buhar oluşturacak ve uygun esmerleşme ile çıtırlaşmayı engelleyecektir.

Dilimleri fırın tepsisinde her parça arasında boşluk bırakarak tek sıra halinde dizin. Fazla sıkıştırma, kızartma yerine buğulamaya neden olur ve çıtır yerine yumuşak dilimler ortaya çıkar.

Yapışmayı önlemek ve temizliği kolaylaştırmak için fırın tepsisine pişirme kağıdı veya alüminyum folyo serün. Bu ayrıca dilimlerin alt kısmının eşit esmerleşmesini sağlar.

Rendelenmiş Parmesan peynirini pişirmeden sonraya bırakın. Yüksek ısı peynirin yanmasına ve acı bir tat oluşmasına neden olur. Bunun yerine, sıcak dilimleri peynirle karıştırın, böylece kalan ısıdan eriyecektir.

Ekstra lezzet için sıcak pişmiş dilimleri doğranmış maydanoz, frenk soğanı veya biberiye gibi taze otlarla karıştırın. Sıcaklık, otların aromatik yağlarını serbest bırakarak maksimum etki sağlayacaktır.

Kırmızı patates gibi mumsu patatesler kullanıyorsanız, az nişasta içerdikleri için buzlu su banyosunu atlayın. Yukon Gold patatesler için 15 dakikalık kısa bekletme yeterlidir.

Artakalan dilimleri buzdolabında 3-5 gün saklayın ve çıtır dokularını korumak için mikrodalgada değil, 200°C fırında ısıtın.