PETITE GOURMETS

AMERIKAN

# Fırında Tatlı Patates Kızartması

Mükemmel baharatlarla çıtır fırın tatlı patates kızartması. Kızartılmış olanlardan daha sağlıklı, kolay yapımı ve kesinlikle lezzetli. 40 dakikada hazır!

| 10 min | 40 min | 50 min | 4 | Easy |
|---|---|---|---|---|
| HAZIRLIK | PIŞIRME | TOPLAM | PORSIYON | ZORLUK |

## Malzemeler

- 3 tatlı patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kuru kekik

## Yapılışı

1. **Fırını Hazırlayın**

   Fırınınızı 400°F (200°C)'ye ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

2. **Tatlı Patatesleri Hazırlayın**

   3 tatlı patatesin kabuğunu yıkayıp soyun. Eşit boyutlarda, yaklaşık 1/2 inç kalınlığında ve 3-4 inç uzunluğunda kızartmalar halinde kesin.

3. Kesilmiş tatlı patatesleri büyük bir kase soğuk suya koyun ve fazla nişastayı çıkarmak için 30 dakika bekletin.

4. Tatlı patatesleri süzün ve nem kalmayana kadar kağıt havlu veya temiz mutfak bezi ile tamamen kurutun.

5. **Kızartmaları Baharatlayın**

   Büyük bir kapta, kurutulmuş tatlı patates kızartmalarını eşit şekilde kaplanana kadar 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile karıştırın.

6. Kızartmaların üzerine 1 yemek kaşığı mısır nişastası, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı toz biber, 1 çay kaşığı sarımsak tozu ve 1 çay kaşığı kırmızı pul biber serpin. Tüm kızartmalar baharat karışımı ile eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.

7. **Kızartmaları Pişirin**

   Baharatlı kızartmaları hazırlanan fırın tepsisinde tek sıra halinde, üst üste gelmeyecek veya birbirine değmeyecek şekilde yayın.

8. 20 dakika pişirin, sonra maşa veya spatula kullanarak her kızartmayı ters çevirin.

9. Kızartmalar her iki taraftan altın kahverengi ve çıtır olana, kenarları hafif karamelize görünene kadar 15-20 dakika daha pişirmeye devam edin.

10. Fırından çıkarın ve kızartmaları daha da çıtırlaşması için fırın tepsisinde 5 dakika dinlendirin. Sıcakken hemen servis yapın.

## Besin Değerleri

| 170 | 2g | 28g | 7g | 4g | 6g | 616mg |
|---|---|---|---|---|---|---|
| KALORI | PROTEIN | KARBONHIDRAT | YAĞ | LIF | ŞEKER | SODYUM |

Porsiyon başına

## İpuçları

Eşit pişme için benzer boyutlarda tatlı patatesler seçin ve en iyi sonuçlar için yumuşak noktaları veya lekeleri olanlardan kaçının.

Maksimum çıtırlık elde etmeye yardımcı olan fazla nişastayı çıkarmak için kesilmiş tatlı patatesleri en az 30 dakika soğuk suda bekletin.

Baharatlama öncesi tatlı patatesleri kağıt havluyla veya temiz mutfak bezi ile iyice kurutun - herhangi bir fazla nem çıtırlaşmayı engelleyecektir.

Fırın tepsisini aşırı doldurmayın. Her kızartmaya sıcak havanın etrafında dolaşabilmesi için yeterli alan verin, böylece eşit esmerleşme ve çıtırlık sağlanır.

Her iki tarafın da altın kahverengi ve çıtır olmasını sağlamak için kızartmaları pişirmenin yarısında çevirin.

Pişirdikten sonra kızartmaları fırın tepsisinde 5 dakika dinlendirin - bu süre boyunca çıtırlaşmaya devam edecekler.

Ekstra lezzet için sıcak kızartmaları fırından çıkardıktan hemen sonra biberiye veya kekik gibi taze otlarla karıştırın.

Artan kızartmaları buzdolabında saklayın ve çıtırlığı geri kazandırmak için 400°F'de fırında ısıtın - asla mikrodalga kullanmayın.