PETITE GOURMETS

ALMAN

Halka Soğanlı Patates

Halka Soğanlı Patates - karamelize soğan, salça ve taze maydanozla hazırlanan çıtır çıtır kızarmış patates dilimleri. Nefis bir Türk ev yemeği.

15 min	25 min	40 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 patates
- 1 soğan
- 0.5 demet maydanoz
- 0.5 yemek kaşığı domates salçası
- 0.5 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Patatesleri hazırlayın**

   2 patatesin kabuğunu soyup yıkayın, sonra kalın dilimler halinde kesin (yaklaşık 1,5 cm kalınlığında). Fazla nemi almak için kağıt havlu ile kurulayın.

2. **Kızartma yağını ısıtın**

   Derin bir tavada veya tencerede sıvı yağı 175°C'ye ısıtın. Patates dilimlerinin tamamen yağa batacağı kadar yağ kullanın.

3. Patates dilimlerini sıcak yağa dikkatlice ekleyin ve 6-8 dakika, ara sıra çevirerek her tarafı altın sarısı ve çıtır olana kadar kızartın. Delikli kaşıkla çıkarıp kağıt havlu üzerinde süzün.

4. **Soğan tabanını hazırlayın**

   1 soğanın kabuğunu soyup ince halka şeklinde dilimleyin. Büyük bir tavada 0,5 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte ısıtın.

5. Dilimlenmiş soğan halkalarını sıcak yağa ekleyin ve ara sıra karıştırarak 8-10 dakika, altın sarısı ve karamelize olana kadar pişirin.

6. **Salçaları ekleyin**

   Karamelize soğanlara 0,5 yemek kaşığı domates salçası ekleyin ve yanmamasını önlemek için sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin.

7. 0,5 demet taze maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın, sonra tavaya ekleyin. Aroması çıkana kadar 30 saniye karıştırın.

8. **Birleştirin ve baharatlayın**
   Kızarmış patates dilimlerini soğan karışımına ekleyin ve kaplanması için nazikçe karıştırın. 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ile baharatlayın, damak tadınıza göre ayarlayın.

9. 2-3 dakika daha pişirin, her şeyin ısınması ve lezzetlerin kaynaşması için nazikçe karıştırın. Sıcakken hemen servis yapın.

Besin Değerleri

245	4g	32g	12g	4g	6g	385mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kızartmadan önce doğranmış patatesleri 30 dakika soğuk suda bekletin, böylece fazla nişastası çıkar ve daha çıtır sonuç alırsınız.

Optimal kızartma için yağı 175°C'ye ısıtın - sabit sıcaklığı korumak için termometre kullanın.

Patatesleri kızartırken tavayı aşırı doldurmayın; eşit pişme için küçük gruplar halinde çalışın.

Soğanları yakmadan tatlılık geliştirmek için orta-düşük ateşte pişirin.

Domates ve biber salçasını tavaya ekleyip 1-2 dakika pişirerek çiğ salça tadını giderin.

Tuzun patatesten nem çekmesini önlemek için yemeği pişirmenin sonunda baharatlayın.

Parlak rengini ve taze lezzetini korumak için taze maydanoz kullanın ve servis yapmadan hemen önce ekleyin.

En iyi doku ve lezzet için patatesler daha çıtırken hemen servis yapın.