PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Patatas Bravas (Bravas Soslu Kızarmış Patates)

Çıtır patates ve baharatlı bravas sosuyla otantik İspanyol Patatas Bravas tarifi. Her ortam için mükemmel meze veya garnitür.

10 min	25 min	35 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 libre patates
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı un
- 1 bardak su
- 1 tutam kaya tuzu

Yapılışı

1. **Patatesleri hazırlayın**

   2 pound patatesi kabuklarını soyamadan iyice yıkayın. Büyük bir tencereye koyun ve tamamen soğuk tuzlu suyla kaplayın.

2. Yüksek ateşte kaynatın, sonra orta-yüksek ateşe düşürün ve çatalla deldiğinizde yumuşak ama hala sert kalacak şekilde 15-20 dakika pişirin. Süzün ve yaklaşık 30 dakika tamamen soğumasını bekleyin.

3. Soğuyan patatesleri soyun ve 1 inçlik küpler halinde kesin. Kenara koyun.

4. **Bravas sosunu hazırlayın**

   1 soğanı ince doğrayın ve 2 diş sarımsağı rendeleyerek ezin. Orta boy tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte ısıtın.

5. Doğranmış soğanı ekleyin ve yumuşak ve saydam hale gelene kadar ara sıra karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Ezilmiş sarımsağı ekleyin ve kokulu hale gelene kadar 1 dakika pişirin.

6. Ateşi düşürün ve 1 çay kaşığı füme kırmızıbiber ile 1 çay kaşığı acı biber ekleyerek karıştırın. Yanmamasını önlemek için sürekli karıştırarak kokulu hale gelene kadar 30 saniye pişirin.

7. 2 yemek kaşığı un serpiştiirin ve çiğ un tadını pişirmek ve pürüzsüz hamur elde etmek için 2-3 dakika sürekli karıştırın.

8. Yavaş yavaş 1 su bardağı suyu çırparak ekleyin, topaklanmaması için sürekli karıştırarak yavaşça ekleyin. Kaynatın, sonra ateşi düşürün ve kreamsı kıvama gelene kadar 4-5 dakika kaynatın.

9. 1 tutam tuzla tatlandırın ve ateşten alın. Daha pürüzsüz sos için tamamen pürüzsüz hale gelene kadar daldırma blender ile karıştırın. Kenara koyun ve sıcak tutun.

10. **Patatesleri kızartın**
Heat remaining olive oil in a large skillet over medium heat until shimmering but not smoking.

11. Patates küplerini fazla doldurmaması için tek katman halinde ekleyin ve gruplar halinde çalışın. Her tarafı altın kahverengi ve çıtır hale gelene kadar spatula ile ara sıra çevirerek 8-10 dakika kızartın.

12. Çıtır patatesleri fazla yağını süzmek için kağıt havluyla kaplı tabağa aktarın. Gruplar halinde pişiriyorsanız kalan patates küpleriyle tekrarlayın.

13. **Serve**
Sıcak çıtır patatesleri servis tabağına dizin ve sıcak bravas sosuyla bol bol üzerini süsleyin veya daldırmak için sosu yanında servis edin. Patatesler hala çıtırken hemen servis edin.

Besin Değerleri

403	4.7g	35g	25.6g	4g	3g	60mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Patatesleri sadece yumuşak ama hala sert kalacak kadar haşlayın - fazla pişirmek kızartma sırasında dağılmalarına neden olur.

Bravas sosunuzda en otantik lezzet profili için tatlı ve acı füme kırmızıbiber karışımı kullanın.

Patates kızartırken tavayı fazla doldurmayın - yağ sıcaklığını korumak ve eşit esmerleşme sağlamak için gruplar halinde pişirin.

Sıçramadan pürüzsüz, kreamsı kıvam elde etmek için sosu karıştırmadan önce biraz soğumasını bekleyin.

Ekstra çıtır patates için haşladıktan sonra ve kızartmadan önce tamamen kurulayın.

Daha fazla veya az acı biber ekleyerek baharatlılık seviyesini ayarlayın - azla başlayıp tercih ettiğiniz baharatlılığa ulaşın.

Sosla en iyi doku kontrastı için patatesler sıcak ve çıtırken hemen servis edin.

> Kalabalık için hazırlıyorsanız, ek grupları hazırlarken kızarmış patatesleri düşük ısıda fırında sıcak tutun.