PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Patates Tostu

Rendelenmiş patates, peynir ve yumurta ile yapılan çıtır Turkish patates tostu. Tost makinesinde mükemmel şekilde pişirilen lezzetli bir kahvaltı sandviçi.

5 min	5 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 patates
- 1 dilim kaşar peynir
- 1 yumurta sarısı
- 1 diş sarımsak
- 0 tutam tuz
- 0 tutam karabiber

Yapılışı

1. **Patates hazırlığı**
   1 patatesi kutu rendenin büyük deliklerini kullanarak rendeleyin. Rendelenmiş patatesi temiz bir mutfak bezine koyun ve bohça haline getirin, sonra mümkün olduğunca fazla suyu çıkarmak için lavabo üzerinde sıkıca sıkın.
2. Sıkılmış patatesi bir karıştırma kabına aktarın. 1 dilim peyniri rendeleyin ve patatesle birlikte iyi karışacak şekilde ekleyin.
3. 1 diş sarımsağı bıçağınızın düz tarafıyla ezin, sonra ince ince doğrayın. Doğranmış sarımsağı, 1 tutam tuzu ve 1 tutam karabiberi patates karışımına ekleyin.
4. 1 yumurtayı kırın ve sarısını akından ayırın. Sadece yumurta sarısını patates karışımına ekleyin ve tüm malzemeler iyi karışana ve karışım sıkıştırıldığında tutana kadar iyice karıştırın.
5. **Patates tostu pişirme**
   Tost makinesini veya panini presini sıcak olana kadar 2-3 dakika önceden ısıtın. Patates karışımını tost makinesinin bir tarafına eşit şekilde yayın, eşit bir tabaka oluşturmak için hafifçe bastırın.
6. Tost makinesini kapatın ve patates tostu her iki tarafta altın sarısı ve çıtır olana ve hafifçe bastırıldığında sert hissedilene kadar 5 dakika pişirin. Sıcak ve çıtır durumdayken hemen servis edin.

Besin Değerleri

259	10g	28g	10g	3g	2g	440mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Rendelenmiş patatesleri temiz bir mutfak bezine sararak fazla nemini almak için iyice sıkın - çıtır doku elde etmek için bu çok önemlidir.

Karışımı eklemeden önce tost makinenizi önceden ısıtın, eşit pişme sağlamak ve yapışmayı önlemek için.

En iyi patates dokusu için kutu rendede orta delikleri kullanın - çok ince olursa hamurumsu olur, çok kaba olursa düzgün tutmaz.

Sarımsağı bıçağın düz tarafı ve bir tutam tuzla ezin, karışım boyunca eşit dağılan pürüzsüz bir macun oluşturmak için.

Tost makinenizi fazla doldurmayın - optimal pişirme sonuçları için ince, eşit bir tabaka oluşturacak kadar karışım kullanın.

Pişen Patates Tostu'nu servis etmeden önce 1-2 dakika dinlendirin, çıtır dış dokuyu korurken içinin oturmasını sağlamak için.

Pişirmeden önce karışımı tadın ve gerektiğinde baharatını ayarlayın - lezzetler pişirme sırasında hafifçe yoğunlaşacaktır.