PETITE GOURMETS

TÜRK

Patates Yahni

Geleneksel Türk Patates Yahni - domates, soğan ve otlarla hazırlanan doyurucu vejetaryen patates yahnisi. 35 dakikada hazır. Otantik tarif!

20 min	15 min	35 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 patates
- 6 domates
- 0.5 bardak siyah zeytin
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 3 defne yaprağı

Yapılışı

1. **Aromatik malzemeleri hazırlayın**
   Büyük, kalın tabanlı bir tencerede 4 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte parlayana kadar, yaklaşık 2 dakika ısıtın.
2. Tencereye 1 adet doğranmış soğan ve 3 diş kıyılmış sarımsakı ekleyin. Soğan yumuşak ve saydam hale gelene kadar, yaklaşık 5-6 dakika sık sık karıştırarak pişirin.
3. 1 çay kaşığı kuru kekik ekleyin ve koku çıkana kadar, yaklaşık 30 saniye karıştırın.
4. **Add vegetables**
   Tencereye 3 adet dörde bölünmüş domates ekleyin ve dağılmaya başlayıp sularını salana kadar, yaklaşık 4-5 dakika ara sıra karıştırarak pişirin.
5. 6 adet parça patates ekleyin ve aromatik malzemeler ve domates karışımıyla kaplanması için nazikçe karıştırın.
6. **Baharatlayın ve kaynatın**
   Tencereye ½ yemek kaşığı tuz ve 3 adet defne yaprağı ekleyin. ½ su bardağı su dökerek sıvının malzemeleri tam örtmesini sağlayın.
7. Orta-yüksek ateşte hafif kaynama noktasına getirin, sonra ateşi kısın, kapağını kapatın ve patatesler çatalla batırıldığında yumuşak olana kadar 18-20 dakika kaynatın.

8 **Finish cooking**

Kapağı çıkarın ve fazla sıvının buharlaşması ve lezzetlerin yoğunlaşması için 3-5 dakika daha pişirmeye devam edin.

9 **Serve**

Defne yapraklarını çıkarıp atın. Tadına bakın ve gerekirse tuzla baharatını ayarlayın. Ana yemek veya garnitür olarak sıcak servis edin.

Besin Değerleri

208	4g	28g	12g	4g	6g	480mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Yavaş pişirme sürecinde dağılmalarını önlemek ve yahninizde güzel parça parça patatesler elde etmek için nişastalı çeşitler yerine mumsu patatesler seçin.

Soğan ve sarımsakla yapılan ilk kavurma adımını atlamayın - bu, iyi ve mükemmel yahni arasındaki farkı yaratan lezzet temelini oluşturur.

Patatesleri oldukça büyük, eşit parçalar halinde kesin (yaklaşık 5 cm'lik parçalar) ki eşit pişsinler ve kaynatma sürecinde ezilmesinler.

Alabileceğiniz en kaliteli zeytinyağını kullanın, çünkü her malzemenin önemli olduğu bu basit yemeğin son lezzetini önemli ölçüde etkiler.

Patatesin sertleşmesini önlemek ve baharatı daha iyi kontrol edebilmek için tuzu pişirmenin sonuna doğru ekleyin.

Lezzetlerin kaynaşması ve sosun servis öncesinde hafifçe koyulaşması için yemeği pişirdikten sonra 10-15 dakika dinlendirin.

Yahniniz sonunda çok sulu görünüyorsa, kapağı çıkarın ve sıvıyı istediğiniz kıvama getirmek için birkaç dakika daha kaynatın.

Servis öncesinde eklenen taze otlar, zengin, ağır ateşte pişen temel malzemelere parlak bir lezzet kontrası sağlayacaktır.