

Taco Bell Nacho Patates Kızartması

Taco Bell tarzı nacho patates kızartması tarifi. Baharatlı patatesler, peynir sosu ve kıymalı seçeneğiyle. Evde kolay yapım.

15 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 libre cheddar peynir
- 1 yemek kaşığı jalapeno biberi
- 1 bardak süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kimyon

Yapılışı

1 Prepare the potatoes

Wash and peel 1 pound of russet potatoes. Cut into thin fries about 1/4 inch thick. Soak in cold water for 30 minutes to remove excess starch, then drain and pat completely dry with paper towels.

2 Make spice mixture

Combine 2 teaspoons chili powder, 1 teaspoon cumin, 1 teaspoon paprika, 1 teaspoon garlic powder, 1 teaspoon salt, and 1 teaspoon black pepper in a small bowl. Mix well and set aside.

3 Heat oil for frying

Heat 2 inches of vegetable oil in a heavy-bottomed pot to 375°F (190°C). Use a thermometer to monitor temperature.

4 Fry the potatoes

Carefully add dried potato strips to hot oil in small batches to avoid overcrowding. Fry for 3-4 minutes until golden brown and crispy. Remove with a slotted spoon and drain on paper towels.

5 Season the fries

Immediately sprinkle the hot fries with the prepared spice mixture while they're still warm. Toss to coat evenly.

6 Make cheese sauce

Heat 1 tablespoon butter in a small saucepan over medium heat. Add 1 tablespoon flour and whisk constantly for 1 minute to make a roux (a smooth paste). Gradually whisk in 1 cup milk until smooth and thickened, about 2-3 minutes.

7 Finish cheese sauce

Remove cheese sauce from heat and stir in 1 cup shredded cheddar cheese until melted and smooth. Season with salt to taste.

8 Serve

Transfer seasoned fries to serving plates. Drizzle warm cheese sauce over the top and serve immediately while hot and crispy.

Besin Değerleri

485

KALORI

16g

PROTEIN

48g

KARBONHIDRAT

28g

YAĞ

4g

LİF

3g

ŞEKER

920mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Patatesleri doğradıktan sonra soğuk suda 30 dakika bekletmek, fazla nişastayı uzaklaştırır ve daha çıtır kızarma sağlar.

Kızartma öncesi patatesleri havlu ile iyice kurulamak, yağda çtırdama ve sıçrama olmadan pişmesini sağlar.

Peynir sosunu hazırlarken ateşi kısık tutun, yüksek ısı peynirin pıhtılaşmasına neden olabilir.

Baharatları kuru tavada hafifçe kavurmak, aromalarını güçlendirir ve daha lezzetli bir sonuç verir.

Servis öncesi patateslerin üzerine taze doğranmış yeşil soğan eklemek, hem renk hem de taze lezzet katar.

Kıymalı versiyonu hazırlarken, eti fazla pişirmeden orta ateşte kavurmak, sulu kalmadan lezzetli pişmesini sağlar.

Farklı acılık seviyelerine göre jalapeño miktarını ayarlayabilir, taze veya turşu jalapeño tercih edebilirsiniz.

En iyi sonuç için servisi hemen yapın, bekletilen patatesler yumuşar ve çıtırlığını kaybeder.