

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

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

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

- Patatesleri hazırlayın**

2 pound patatesi kabuklarını soymadan iyice yıkayın. Büyük bir tencereye koyun ve tamamen soğuk tuzlu suyla kaplayın.
- 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.**
- Soğuyan patatesleri soyun ve 1 inçlik küpler halinde kesin. Kenara koyun.**
- 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 Ateşini 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 serpiştirin 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 ateşini düşürün ve kremsi 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 tarafını altın kahverengi ve çıtır hale gelene kadar spatula ile ara sıra çevirerek 8-10 dakika kızartın.

- 12 Çıtır patatesleri fazla yağınizi 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.

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 karışımını kullanın.

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

Sıçramadan pürüzsüz, kremsi 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.