

Patatesli Pankek

Çıtır Turkish patates pankeki (patatesli pankek) tarifi. Rendelenmiş patates, soğan ve yumurta ile kolay kahvaltı yemeği. Ekşi krema veya elma sosu ile servis edilir.

30 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 4 patates
- 1 soğan
- 2 yumurta
- 1 bardak kanola yağı
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu

Yapılışı

- Patatesleri hazırlayın**

4 patatesi soyun ve parçalar halinde kesin. Diğer malzemeleri hazırlarken kararmanı önlemek için limon suyu sıkılmış soğuk su dolu bir kaseye koyun.
- 1 soğanı soyun ve dörde bölün. Bir kenara koyun.**
- Sebzeleri rendeleyin**

Patatesleri tamamen süzün. Büyük delikli rende veya mutfak robotu kullanarak patatesleri ve soğanı birlikte ince kıyılmış hale gelene kadar rendeleyin.
- Rendelenmiş karışımı temiz bir mutfak bezine veya birkaç kat kağıt havluya aktarın. Mümkün olduğunca çok sıvıyı çıkarmak için sıkıca sıkın - bu adım çıtır pankekler için çok önemlidir.**

5 Hamuru yapın

Büyük bir kasede 2 yumurtayı çırpın. Sıkılmış patates karışımını, 1 su bardağı unu, 1 çay kaşığı tuzu, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı sarımsak tozunu ekleyin. İyice karışana ve karışım sıkıştırıldığında bir arada durana kadar iyice karıştırın.

6 Yağı ısıtın

Büyük bir yapışmaz veya döküm demir tavada 2 yemek kaşığı yağı orta ateşte parıldayacak kadar ama dumanlanmayacak şekilde yaklaşık 2-3 dakika ısıtın.

7 Pankekleri pişirin

Büyük bir kaşık kullanarak, pankek başına yaklaşık 1/4 su bardağı karışımı sıcak yağa alın. Her porsiyonu kaşığın arkasıyla nazikçe düzleştirerek 10 cm çapında daireler oluşturun. Aşırı kalabalık olmaktan kaçınmak için aynı anda 2-3 pankek pişirin.

8 Alt tarafı altın rengi ve çıtır hale gelene kadar 3-4 dakika pişirin. Spatula ile dikkatli şekilde çevirin ve diğer tarafını da eşit derecede altın rengi ve tamamen pişene kadar 3-4 dakika daha pişirin.

9 Pişmiş pankekleri fazla yağı süzmek için kağıt havlu serili tabağa alın ve 1 dakika bekletin. Kalan hamurla tekrarlayın, gerektiğinde tavaya yağ ekleyin.

10 Sıcak ve çıtırken yanında ekşi krema, elma sosu veya sade yoğurtla hemen servis edin.

İpuçları

En iyi doku ve çıtırlık için yüksek nişastalı russet patateslerini tercih edin. Doğal nişasta içerikleri pankeklerin bir arada tutunmasına yardımcı olurken altın rengi, çıtır bir dış yüzey oluşturur.

Rendeleddikten hemen sonra rendelenmiş patatesleri limonlu suya koyarak oksidasyon ve kararmanı önleyin. Bu, pankeklerinizin taze ve iştah açıcı görünmesini sağlar.

Rendelenmiş patates-soğan karışımını temiz bir mutfak bezinde sıkarak fazla nemi çıkarın. Bu, yapışkan değil çıtır pankekler elde etmek için en önemli adımdır.

Homojen rendeleme için mutfak robotunu kullanın, bu da eşit pişme sağlar. El rendesi kullanıyorsanız, en iyi doku için büyük delikleri tercih edin.

Yağ eklemeyen önce tavanızı iyice ısıtın, sonra pişirme boyunca orta ateşte tutun. Çok yüksek ateş dışını yakarken içini çiğ bırakır.

Tavayı aşırı doldurmayın - yağ sıcaklığını korumak ve her tarafta eşit kızarma sağlamak için aynı anda 2-3 pankek pişirin.

Pişmiş pankekleri fazla yağı almak için kısa süre kağıt havluda süzdürün, ancak en iyi yeme deneyimi için sıcak ve çıtırken hemen servis edin.

İlk pankekinizi test edin ve gerekirse kalan hamurdaki baharatları ayarlayın. Bu, tüm partiyi pişirmeden önce lezzeti mükemmelleştirmenize olanak tanır.