

طرز تهیه سیب زمینی سوخاری مخصوص

25 دی 1401

علاوه بر، غذاهای خوشمزه‌ای مثل مرغ سوخاری، قارچ و پیاز سوخاری و بال سوخاری و ... سیب زمینی سوخاری هم جای خودش را بین غذاهای فست فودی و اسنک‌ها حسابی باز کرده است. سیب زمینی سوخاری مخصوص را هم در ماهی تابه و هم در فر به صورت ساده و یا با روکش سوخاری می‌توانید درست کنید، پس با ما همراه باشید تا با طرز تهیه سیب زمینی سوخاری آشنا بشوید.

مواد لازم سیب زمینی سوخاری

سیب زمینی ۲ عدد بزرگ

جعفری ۲ قاشق غذاخوری

نمک ۱ قاشق چایخوری

فلفل سیاه 1/2 قاشق چایخوری

آویشن 1/2 قاشق چایخوری

آرد ۱ پیمانه

نان باگت یا پودر سوخاری ۲ عدد

تخم مرغ ۳ عدد

طرز تهیه سیب زمینی سوخاری

مرحله اول

برای تهیه سیب زمینی سوخاری در ابتدا سیب زمینی‌هایی که دارید را بر روی حرارت آب پز کنید، سپس بگذارید تا سرد شوند و سیب زمینی‌های آب پز شده را در درون ظرفی به خوبی له کنید، می‌توانید آن را با هر وسیله‌ای که راحت‌تر هستید مثل گوشت کوب برقی له کنید.

مرحله دوم

در این مرحله به سیب زمینی‌های له شده، جعفری خرد شده را اضافه کنید و با سیب زمینی مخلوط کنید، البته جعفری‌ها را حتما باید ریز ریز بکنید و بعد به مواد تان اضافه بکنید تا کاملا با هم یکدست شوند.

مرحله سوم

حالا ادویه ها را اضافه کنید و مواد را با هم مخلوط کنید تا یک ترکیب یک دست به وجود بیاید و با دست ورز بدهید تا به یک بافت منسجم هم برسد. وقتی مواد تان حاضر شد، قسمتی از آن را به دست بگیرید و به صورت استوانه ای شکل در بیاورید.

مرحله چهارم

در صورت تمایل می توانید در داخل هر یک از این استوانه ها مقداری پنیر پیتزا نیز اضافه کنید که اختیاری می باشد. پس از اینکه تمام سیب زمینی ها را حالت دادید، اجازه بدهید که مواد تان به مدت ده دقیقه در داخل یخچال استراحت کنند.

مرحله پنجم

در این مرحله در یک ظرف جداگانه سه تخم مرغ بشکنید و آن ها را به هم بزنید و در درون ظرف دیگری، آرد بریزید و آن را کنار بگذارید. حالا برای این که بخواهید سیب زمینی خودتان را سوخاری کنید. سه عدد باگت را به مدت لازم در درون فر بگذارید تا خشک بشود.

مرحله ششم

سپس نان های باگت را از فر در بیاورید و رنده کنید. سیب زمینی ها را یک بار در درون تخم مرغ و یک بار در درون آرد ساده و یک بار هم در درون آرد سوخاری بغلتانید. حال باید به سراغ سرخ کردن سیب زمینی های سوخاری خود برویم.

مرحله هفتم

درون تابه ای مقداری روغن را داغ کنید و هر طرف از این سیب زمینی ها را به مدت سه الی چهار دقیقه می گذارید تا سرخ بشوند. سپس سیب زمینی ها سوخاری روی دستمال حوله ای می چینیم تا روغن شان گرفته شود، سپس با سس دلخواه سرو کنید.