

Fırında Patates Cipsi ve Patlıcanlı Sos



Malzemeler (4 kişilik) :

Sos için:

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1/2 çay bardağı sirke
- 1/2 kg közlenmiş ezilmiş patlıcan
- 1 kg rendelenmiş domates
- 1 kg rondoda çekilmiş kırmızıbiber
- 1 baş doğranmış sarımsak
- 2 tatlı kaşığı tuz

Cips için:

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 4 diş sarımsak
- 1 kg taze patates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Öncelikle sosumuzu hazırlamak için bütün malzemelerimizi tencereye alarak sosumuz koyulaşana kadar yaklaşık bir saat kadar pişiriyoruz. Sosumuz tamamen suyunu çekip piştikten sonra kenara alıyoruz.

Patates cipslerimizi hazırlamak için **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı bir tavaya alıp eritiyoruz. Erittiğimiz **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızdan fırın tepsimize sürüyoruz. Daha sonra sarımsaklarımızı ortadan ikiye kesip tepsimizin her tarafına bastırarak sürüyoruz. Böylelikle sarımsakların aromasını bırakmasını sağlıyoruz.

Patateslerimizi yıkayarak kabukları ile birlikte incecik halka şeklinde kesiyoruz. Kestiğimiz patateslerimizin içine tuz, karabiber ve erittiğimiz **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı koyarak karıştırıyoruz. Patateslerimizi fırın tepsimize düzgün şekilde yan yana diziyoruz. Maksimum sıcaklıkta ısıttığımız fırınımızda patateslerimizi 15 dk kızarıncaya kadar pişiriyoruz. Yanında hazırladığımız sosla birlikte servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Patateslerimizin istediğimiz kıtırlıkta olması için, patateslerimizi çok ince kesmemiz ve her tarafını **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile bulamamız önemli.