İNCE KESİLMİŞ PATATES

Patatesin dış kabuklan temizlenip suya bırakılır. Patates kesme makinesiyle 'bir ele makine, bir ele patates alınarak kesilmeğe başlanır. Patates ıgayet ince kesilecektir. Kalınlığı bir bıçak tersi kadar olacaktır. Kesilme bittikten sonra suyu iki üç kez değiştirilir ki, patates ununu koyuverir, yağda pişerken yapışmasın diye bir kaba boka yağ konur, iyice kızdıktan sonra süzgüye çıkarılmış patateslerden bir avuç atılır, delikli kepçe ile ara-sıra altüst edilerek karıştırılır. Kızardıktan sonra hemen süzgece çıkarılır, tuzlanarak bir kaba alınır, böylelikle azar azar patates bitmiş olur. Fazla patates yağa atılırsa, sulanır, birbirine yapışır, iyi sonuç elde edilemez.

© lezzetler.com tarif no:8085 • adı:İNCE KESİLMİŞ PATATES • gönderen:Rana • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:58