KIBRIS USULÜ PATATES GARNİTÜRÜ

1 kg yumurta büyüklüğünde seçilmiş patates
2 adet kuru soğan
Kızartma yağı

Patatesler çok iyi yıkanar, soyulmadan ortadan boylamasına ikiye kesilir.
Soğanlar piyazlık olarak doğranır.
Patatesleri kapsayacak kadar derin yağla kızdırılmış bir tavada yarım doğranmış patatesler kızartılır.
Patatesler tam kızarmadan tavadan alınarak başka bir tencereye süzülerek konur.
Aynı tavada bu sefer soğanlar kızarmaya alınır.
Soğanlar da yarım kızarınca, patateslerin olduğu tencereye alınır.
Patates ve soğanların olduğu tencere ateşe oturtulur.
Devamlı karıştırarak bir süre daha kızartılır.
Kıtır bir hal alan patates ve soğanlar sıcak olarak servis edilir.

Not: Daha çok et yemeklerinin yanında garnitür olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:130806 • adı:Kıbrıs Usulü Patates Garnitürü • gönderen:İ • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:24