



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KIZARTMASI

1/2 kg patates
3 su bardağı sıvıyağ

İyi bir patates kızartması için tercihen orta boy patates alın. Yıkayıp kabuğunu soyun. Tekrar yıkayın. Patatesleri yaklaşık 1 santim kalınlığında ve 5 santim uzunluğunda tabakalar halinde kesin. Her tabakadan 5 adet çıkacak biçimde, patatesleri çubuklar halinde doğrayın. Tekrar yıkayıp temiz bu bezle iyice kurulayın. Yağı bir tencereye koyun. Orta ateşte kızdırın. Yağ kızmaya başlayınca, patatesleri en az iki parti halinde renk almadan yumuşamaya yüz tutuncaya kadar pişirin. Bir kevgirle alıp kağıt peçete üzerine çıkartın. Patatesler soğuyunca tencereyi bu kez harlı ateşe oturtun. Yağ iyice kızıncaya kadar bekleyin. Daha önce yağda haşlanmış patatesleri yine ıkl parti halinde ktır ktır olup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kağıt peçete üzerine çıkartıp fazla yağlarını süzdürün. Tuzunu serpip, garnitür olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023