



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACILI PATATES CİPSİ

2 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı acı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Patateslerin kabuklarını soyuyoruz ve mümkün olduğunca ince dilimliyoruz. Bir kaseye koyduğumuz suyun içinde bekleterek nişastasının çıkmasını sağlıyoruz. Bu işlemi iki kere tekrarlırsak daha çıtır olurlar. Patatesleri çıkartıp kuruyoruz. Bir kasede sıvı yağ, tuz ve kırmızı toz biberi karıştırıyoruz. Patatesleri önlü arkalı bu karışıma buluyoruz. Önceden ısıttığımız 170 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz. Fırının kapağını açıyoruz, patatesleri çevirip tekrar fırınlıyoruz. Çıtır çıtır olunca cipsimiz hazır olmuş demektir.

