



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PATATES ÇUBUKLARI

3-4 adet patates
80 gram mısır nişastası
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kızartmak için sıvıyağ

İlk olarak patateslerin kabuklarını soyun.
Kabuklarını soyduğunuz patatesleri küp şeklinde doğrayın.
Doğradığınız patatesleri bir tencereye alın. Üzerine su doldurarak haşlayın.
Haşlanan patatesleri bir kapa alarak çatal ya da daha büyük bir mutfak aleti ile ezin.
Ezdiğiniz patateslerin içine nişasta, tuz, karabiber ve toz biberi ekleyin. Elinizle yoğurarak karıştırın.
Yoğurduğunuz harcı merdane yardımıyla açın. Açtığınız harcı ince uzun şekilde kesin.
Kestiğiniz dilimleri kızgın bir tavaya alarak kızartın.

