



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLERİ ÇITIRLAŞTIRMAK İÇİN

Kızartmak için patates alırken mutlaka taze ve yeşillenmemiş olanlarından alın. Çünkü patates bekledikçe içerisindeki nişasta oranı da artıyor. Nişasta oranı arttıkça yağ çekmesi daha da kolaylaşıyor. Patatesin taze olup olmadığını anlamak için kabuğunun ince, renginin altın sarısı olmasına dikkat etmeniz gerek.

Elbette tek tek tüm dilimleri cetvelle ölçemeyiz. Ama kabaca tüm dilimlerin aynı olmasına özen gösterin. Bu sayede bir dilimin diğerinden daha az ya da daha çok yağ çekmesini engellemiş olursunuz. Meraklılarına özel bir tüyo daha, ideal bir patates kızartmasının ölçüleri 5x1x1 santimetre!

Islak patates yağ içerisinde patlıyor ve yağın sıcaklığını düşürüyor. Dolayısıyla kuru patates kullanmakta fayda var. Buna ilave olarak patatesleri kuruladıktan sonra dondurucuda biraz bekletebilirsiniz. Bu yöntemle çıtır patatesler elde etmek çok daha kolay!

Tam kızarmış yağa patatesleri atmak daha fazla yağ çekmelerine ve geç pişmelerine neden oluyor. Bunu önlemek için yağın kızmasını sabırla bekleyin. Eğer kızartacağınız patates miktarı çoksa azar azar tavaya atmanızı tavsiye ederiz. Üst üste gelen patatesler eşit pişmiyor ve daha çok yağ çekiyor.

Nar gibi kızarmış patatesler elde etmek için süt, maden suyu, limon ve sirkeden yardım alabilirsiniz. Yıkanmış patatesleri süt doldurduğunuz bir kasede buzdolabında biraz bekletin. Sonrasında direkt kızartın. Bir başka yol, tuzlu maden suyunda patatesleri bekletmek. Limon ve sirkeden de su koyduğunuz bir kaba birkaç damla ekleyin. Patatesleri biraz beklettikten sonra tavaya alabilirsiniz. Çıtırliğına dayanamayacaksınız!

