



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PATATES KIZARTMASI

- 4 adet orta boy patates
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi

Patatesleri soyun ve ince dilimler halinde kesin.

Dilimlenmiş patatesleri bir kaseye koyun ve üzerine mısır nişastası, un, tuz, karabiber ve toz kırmızı biber ekleyin. Tüm patates dilimlerinin malzemelerle kaplanmasını sağlayın.

Geniş bir tavaya sıvı yağı ve 1 kaşık elma sirkesini ekleyin..

Patates dilimlerini tavaya dikkatlice yerleştirin ve her iki tarafını da altın rengi olana kadar kızartın.

Kızarmış patatesleri bir kağıt havlu serilmiş bir tabağa alın ve fazla yağın alın.

Sıcak servis yapın.

Not: Elma sirkesi sayesinde yapacağınız patates kızartması çıtır çıtır olacaktır.

