



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACILI PATATES CİPSİ

4 adet orta boy patates
Tuz
Buz
1 tatlı kaşığı acı toz biber
Kızartma yağı

Patatesler kabuklu olarak ve fırçalayarak çok güzel yıkanır. Rendenin cips kenarıyla rendelenir. İçinde tuz ve buz olan suya patates parçaları atılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra süzgece çıkarılır, suyu aktıktan sonra kağıt havluya bırakılır ve iyice kurulanır. Tavaya bol miktarda kızartma yağı konur, kızınca patates dilimleri atılır ve açık pembe kızartılır. Yağı süzölsün diye kağıda çıkarılır. Tam soğumadan çukur bir kaseye konur, üzerine tuz ve toz biber sepilir, kaseyi hoplata hoplata karıştırılır.