



## HAMBURGERCİ USULU PATATES KIZARTMASI

Yarım kg patates  
3 şişe mineralli maden suyu  
1 çay kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sıvıyağ

Patatesler soyulur, kızartmalık şekilde çubuk çubuk doğranır. Derin bir çanağa maden suyu, tuz ve karbonat konur. Üzerine patatesler atılır. 25-30 dakika dinlendirilir. Sonra süzgece çıkarılır ve kağıt havluyla kurulanır. Derin tavaya bol miktarda sıvıyağ konur. Orta ateşte iyice ısınınca patatesler atılır. Altın rengi kızartılır ve kağıt havluya çıkarılır.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 23.05.2020