



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİBRİT ÇÖPÜ PATATES

1/2 kilo sarı patates

1+1/2 bardak rafine zeytinyağı veya bitkisel bir yağ

Tuz

Patateslerin kabuklarını soymalı. Sonra her birini birer bıçak sırtı inceliğinde dilimlere kesmeli. Beş-altı dilimi üst üste koymalı ve bunları yine bıçak sırtı kalınlığında yukarıdan aşağı doğru kesmeli. Böylece patateslere kibrit çöpü biçiminde ince uzun şekiller vermeli. (Kesilen patatesleri hemen soğuk suya atmalısınız Yoksa patatesler hem kararır, hem de kızartılırken birbirlerine yapışırlar.)

Patateslerin kesilmesi sona erince bunları kalın delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra kuru bir bezin üstüne yayıp kurulamalı.

Islaklıkları giderilen patatesleri dumanı tütercesine kızdırılmış yağa atıp nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.

Yağını süzdükten sonra herhangi bir yemeğe garnitür olarak kullanmalı.



Fotoğraf "nazmiye" tarafından gönderildi. 28.09.2020