



KİBRİT ÇÖPÜ PATATES

750 gram patates
1,5 su bardağı sıvı yağ
6-7 dal biberiye
Tuz
Karabiber

Sıvı yağı derin bir tencereye koyup orta ateşte ısıtmaya başlayın.
Patatesleri bir kesiciyle ya da bıçakla kibrit çöpü inceliğinde dilimleyin.
Isınan yağa patatesleri ve biberiye dallarını ekleyin.
Patatesleri altın rengi alana kadar (2 ila 4 dakika) kızartıp yağdan alın.
Tabanına kağıt havlu serdiğiniz geniş bir tabağa aldığınız patateslerin üzerine tuz, karabiber serpin.
Soğutmadan servis edin.

