KİBRİT PATATES

1 kg patates (kabukları soyulup, 6-7 cm'lik dilimlere kesilerek suya konmuş)
2-3 su bardağı rafine yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Patates dilimlerini süzüp, bir bıçakla ince çubuklar halinde doğradıktan sonra, yarım saat kadar soğuk suda ibekletiniz.
Patateslerin suyunu süzüp, kağıt peçete ile kurulayınız. Derin bir tencereye ya da kızartma sepetine en az 8 sm yüksekliğinde yağ koyarak, harlı ateşte kızdırınız. Bir avuç kibrit patatesi tencereye koyunuz. Çubukların her tarafının aynı ölçüde kızarması için, tencereyi sık sık sallayarak 3 dakika kadar kızartınız. Delikli bir kepmeyle patatesleri tencereden alıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürünüz.
Bütün patatesler kızarınca ateşi biraz yükselterek, patatesleri yeniden tencereye koyunuz. Tencereyi sık sık sallayarak 1-2 dakika daha, patatesler altın sarısı bir renk alana kadar kızartınız. Patatesleri delikli bir kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, üstlerine tuzu ve biberi serpiniz. Kibrit patatesleri, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Kibrit patates, patateslerin kibrit çöpü biçiminde kesilip, kızartıldığı bir Fransız spesiyalitesidir. İyi bir sonuç elde edebilmek için derin bir tencerede ya da bir kızartma sepetinde kızartılmaları gerekir.

© lezzetler.com tarif no:63352 • adı:Kibrit Patates • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:12