



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÖN KIZARTMASI YAPILMIŞ PATATESLERİN DEPOLANMASI

Ön kızartması yapılmış olan patatesler kullanılacağı zamana göre iki şekilde depolanırlar :

Eğer çok uzun süre bekletilmeyecekse ön kızartma yapıldıktan sonra, yağı kağıt havlu arasında yağı alınarak kapalı bir paket içerisinde soğuk bir ortamda (buzdolabı gibi) bekletilirler.

Eğer uzun süre bekletilecekse, ön kızartma yapıldıktan sonra, yağı kağıt havlu arasında alınarak kapalı bir paket içerisinde derin dondurucuda dondurularak bekletilirler. Bu şekilde bekletilen patatesleri servise almadan önce çözülme sürelerinin iyi hesap edilmeleri gerekir. Çünkü ikinci kızartmadan sonra bekletilmemelidir ve sıcak olarak servis yapılması gerekir.

Depolanan patateslerin her iki şekliyle de servisten önce yemeğe sıcak olarak çıkartılmalarına dikkat edilmeleri gerekir.

Ayrıca bekletme süresi ve ortamında, ön işlem yapılmış patateslerin kararmalarını önlemek için haşlamalarda limon suyu kullanılabilir. İlk kızartması yapılmış olan garnitürlerin, havası iyice alınmak suretiyle kapalı paketlerde bekletilmeleri gerekir.