



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS USULÜ PATATES KIZARTMASI

500 gr patates (kabukları soyulup, 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

2-4 su bardağı rafine yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri, içinde soğuk su bulunan bir tencerede 30 dakika beklettikten sonra, bir kevgirden süzerek, temiz bir bezle kurulayınız. İki derin tavaya rafine yağı eşit miktarda koyup, harlı ateşte kızdırınız. (Tavaların birindeki yağ 65 saniye, ötekindeki yağ ise 40 saniye kızdırılmalıdır). Patatesleri önce, daha kızgın yağda 4 dakika kızartınız. Bir delikli kepçeyle, kızarmış patatesleri ikinci tavaya aktarıp 2-3 dakika daha, kabarana kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle alıp kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra, üstüne tuzu serpip servis ediniz.



Fotoğraf "piano" tarafından gönderildi. 20.08.2020