



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES CİPSİ

1250 gram sarı patates

280 gram rafine çiçekyağı (1 1/4 bardak)

Tuz

Soyulmuş 1250 gram sarı patateslerden bıçak sırtı inceliğinde yuvarlaklar kesmeli ve içinde soğuk su olan tencereye koyarak 4 - 5 saat bırakmalı ve arada bir suyunu değiştirmelidir.

Süre sonunda, patatesleri bir peçeteye yayarak iyice kurulamalı, sonra da bunları, ancak dört defada olmak üzere, içinde kızdırılmış bir - bir çeyrek bardak çiçekyağı olan tavaya atarak, patateslerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle her bir partiyi 3 - 4 dakika arasında kızartmalı, süzölmüş olarak tabağa alarak tuzlamalı ve servis yapmalıdır.
