



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KIZARTMALARI

A) Kızartma patatesler, patates tava «frit», vb.:

Patateste un bulunduğu için, kızartmadan önce doğrayıp, 3-4 defa yıkayınız. Sonra süzdürüp orta hararettteki yağa atıp yumuşadığı zaman çıkarınız ve tam masaya götürürken duman çıkan kızgın yağa atıp 1-2 dakikada kızartıp tuzlayıp servis yapınız. Cips, tırtıllı cips ve kibrit patates hariç, hiçbir patates bir defada kızarmaz. Eđer tek defada kızartırsanız patates renk almaz ve kurur.

B) Fırında kızaran patatesler:

Fırında kızaran patatesler mutfağımızda az kullanılmaktadırlar. Fakat çeşitleri pek çoktur ve çok güzeldirler.

Fırında patates için şu noktalara dikkat ediniz:

1 Patatesleri yıkadıktan sonra kaynar suda 1 dakika kaynatıp süzdürünüz.

2 Sonra soğuk tepsiye koyup üzerine biraz yağ koyarak tuzlayıp fırına sürünüz. Zaman zaman altüst ederek, pişirip çıkarınız.

3 Şayet patatesi kızgın tepsiyle fırına sürerseniz ilk defa kabuk tutacağından sert olur; kendisini çekeceği için buruşuk ve gösterişsiz olur.



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.07.2023