



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KIZARTMASI

Patates (İstenilen miktarda)

Tuz

Sıvı yağ

Patatesler soyulmadan önce, çamuru yıkılarak temizlenir.

Ardından kabukları soyularak, ister ince ister kalın şekilde doğranır.

Patatesleri suyun altında yıkayın kabuklarını soyun istediğiniz şekilde doğrayın.

Doğranan patatesleri suyun içinde bekletirseniz, nişastasından arınması sağlanır.

Ardından süzgeç yardımıyla süzülüp, kâğıt havluyla kurulanır.

Kızgın yağa atılarak 6 ila 7 dakika kızartılır.

Kızaran patatesler süzgeç yardımıyla ocaktan alınır ve 10 dakika soğumaya bırakılır.

Yağ tekrar kızgınlaştırılır ve soğuyan patatesler yağın içine atılır.

İyice kızarıncaya tekrar yağın içinden süzgeç yardımıyla alınır.

