



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KIZARTMASI

2 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı soğan tozu
1 çay kaşığı tuz

Patateslerin kabuklarını soyuyoruz ve mümkün olduğunca ince dilimliyoruz. Suyun içinde bekleterek nişastasının çıkmasını sağlıyoruz. Bu işlemi iki kere tekrarlırsak, patatesler daha çıtır olur. Patatesleri sudan çıkartıp kuruluyoruz. Bir kasede sıvı yağ, tuz ve soğan tozunu karıştırıyoruz. Patatesleri önlü arkalı bu karışıma buluyoruz. Önceden ısıttığımız 170 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz. Fırının kapağını açıyoruz, patatesleri tek tek ters çevirip tekrar fırınlıyoruz. Çıtır çıtır olunca patates cipsimiz hazır olmuş demektir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023