



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KIZARTMASI

4-5 adet büyük boy patates

1 yemek kaşığı nişasta

Sıvı yağ

Tuz

Yapılışı

Patatesleri soyup ince ve eşit şekilde dilimleyin. Daha çıtır bir sonuç için patatesleri yaklaşık 30 dakika soğuk suda bekletin.

Patateslerin suyunu iyice süzüp kurulayın. Üzerine 1 yemek kaşığı nişasta ekleyerek iyice karıştırın.

Tavanızı bolca yağ ile doldurup iyice ısıtın. Nişastalı patatesleri gruplar halinde kızartın, böylece her tarafı eşit pişer.

Kızaran patatesleri havlu kağıt üzerine alın ve fazla yağı çektirin. Üzerine tuz serperek servis edin.

