



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TAVA

500 gr patates (kabukları soyularak az haşlanıp, 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
4 çorba kaşığı un
1-2 su bardağı rafine yağ
1+1/4 su bardağı dolusu kızartma hamuru

Patates dilimlerini kağıt peçete ile iyice kurulayınız. Unu bir tabağa koyunuz. Kızartma hamurunu küçük yayvan bir kaseye doldurunuz.

Patates dilimlerinin birkaçını birden una bulayıp, silkeleyerek fazla unlarını atıp bir kenara ayırınız. Bütün patatesler unlanana kadar aynı işlemi tekrarlayınız.

Orta boy derin bir tavayı üçte birine kadar rafine yağla doldurup, orta ateşte kızdırınız.

Birkaç patates dilimini kızartma hamuruna iyice bulayıp, dikkatlice sıcak yağa bırakınız; 4-5 dakika, patatesler iyice kızarıp, hamur gevrek ve sarı bir hal alana kadar pişiriniz.

Bir delikli kepçeyle patatesleri çıkararak, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra, bir servis tabağına alarak sıcak kalmalarını sağlayınız. Bütün patatesleri aynı biçimde kızarttıktan (gerektiğinde rafine yağ ekleyerek) sonra, servis ediniz.