



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TAVASI

Malzeme

- 1 kg patates
- 500 ml (2 su bardağı) zeytinyağı ya da ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Hazırlık:

Patatesleri soyup, istediğiniz şekilde kesin.

Patatesleri kestikçe kararmamaları için yarıya kadar soğuk su dolu tencerenin içine atın. Bütün patatesleri soyulup kesildikten sonra iki elinizle tenceredeki patatesleri harmanlayıp, yüzeydeki fazla nişastalarının suya çıkmasını sağlayın. Bu nişastalı suya patatesleri süzdürerek atın. Söz konusu işlemi birkaç kez yenileyin. Son durumlardan sonra patatesleri kâğıt havluya ya da bezle iyice kurulayın. Böylece patateslerin yağda kızarması sırasında yağın sıçramasını önlemiş olur.

Ana Yemek:

Patatesleri soyup, 5?6 cm boyunda, 1 cm x 1 cm boyutlarından kalın kibrit biçiminde kesin. Bol suda yıkayıp, iyice kurulayın. Bir tencereye zeytinyağı ya da ayçiçek yağın koyun. Patatesleri yağda kızartmak için yağ 170°C'ye getirip, kızdırın. Yağın yeterince kızdığını anlamak için, tencerenin içine küçük küp biçiminde kesilmiş bir ekmek parçası atın. Ekmek tencerenin dibine çökmeden yağın yüzeyine çıkıyor ve beş saniye içinde renk almaya başlıyorsa yağ yeterince kızgın demektir. Patatesleri tencereye fazla doldurmadan, orta kızgınlıktaki yağda, renk almadan hafifçe kabuk tutup yumuşamaya başlayıncaya kadar haşlayın. Bu patatesleri tencereden süzdürerek alıp bir kaba aktarın. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Patatesler soğuyunca, yağ 190°C'ye getirip ısıtın. Patatesleri kızgın yağda, yine küçük partiler halinde atıp, bu kez sert bir kabuk bağlayıp, nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızarmış patatesleri delikli kepçe ile fazla yağlarını süzdürerek tencereden kâğıt havlu üzerine alıp üzerlerinde kalan yağda süzdürün sıcak iken tuzunu üzerine serpin.

Patates tavasına, patateslerin kırırlığını kaybedip yumuşamamasını için üstünü örtmeden sıcak olarak servis yapın.