



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TAVASI

1250 gram sarı patates
280 gram rafine çiçekyağı (1 1/4 bardak)
Tuz

İçinde kızdırılmış ve bir buçuk bardak çiçekyağı olan tavaya; soyulmuş ve küp biçiminde doğradıktan sonra 15 dakika kadar soğuk suda yatırılmış, süzölmüş ve peçeteye yaymak suretiyle kurulanmış 1250 gram sarı patatesi atarak, patateslerin hafifçe renkleri dönönceye kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 8 dakika kadar kızartmalı ve patatesleri bir delikli kepeç ile iyice süzölmüş olarak tavadan çıkarak bir sahana almalı, ancak bir dakika dinlenmeye bırakmalıdır.

Bir dakika sonra, dinlenmiş patatesleri, tekrar ateş üstündeki kızgın yağa atarak, patateslerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 10 - 12 dakika daha kızartmalı ve iyice süzölmüş olarak tavadan tabağa almalı ve tuzladıktan sonra servis yapmalıdır.

