



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES TAVASI

MALZEMELER

1 kg patates
2 su bardağı zeytinyağı ya da ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Patatesleri soyup, 5-6 cm boyunda, 1 cm x 1 cm boyutlarında kalın kibrit biçiminde kesin. Bol suda yıkayıp, iyice kurulayın.

Bir tencereye zeytinyağı ya da ayçiçek yağını koyun. Patatesleri yağda kızartmak için yağı 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 tencereyi fazla doldurmadan, orta kızgınlıktaki yağda, renk almadan hafifçe kabuk tutup yumuşamaya başlayıncaya kadar haşlayın.

Bu aşamada patatesleri tencereden süzdürerek alıp, bir kaba aktarın. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Patatesler soğuyunca, yağı 190 °C'ye getirip ısıtın. Patatesleri kızgın yağa, yine küçük partiler halinde atıp, bu kez dışları sert bir kabuk başlayıp, nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızarmış patatesleri delikli kepçeyle fazla yağlarını süzdürerek Tencereden kağıt havlu üzerine alıp, üzerlerinde kalan yağı da süzdürün.

Sıcakken üzerine tuzunu serpin.

Patates tavasını, patateslerin kırılganlığını kaybedip yumuşamaması için üstünü örtmeden, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kızarmış Patates Dip Sosu için tıklayın](#)