



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TAVASI

Patates, dış kabukları temizlenir, küçük parmak kadar uzun, ince kesilir, soğuk suya konur. Bir kap içinde bolca sadeyağ, bir miktar süzölmüş patates konularak pişmeye bırakılır. Arasına da bakılır, patates yu-muşaymca süzgece çıkarılır. Böylelikle, azar azar patatesin pişmesi tamamlanır. Yeneceği zaman tekrar kızgın yağa azar azar atılır, pişmiş, kızarmış, gevrek olanlar çıkarılır. Hafif tuzlanarak arzu edilen yemek yanında kullanılır.
