



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ZEHİRİ

Patatesleri uzun zaman filizlenmeden muhafaza etmek istiyorsanız, kabuklarını soymadan, kömür tozu içine gömmelisiniz.

Çok filizlenmiş patates kabuklarının kalın soyulması lazımdır. Filizlenmiş patateslerin kabuklarının hemen altında çok kuvvetli bir zehir tabakası vardır.

Soyulan patates hemen pişirilmelidir. Beklemiş ve kararmış patates de zehir ihtiva eder. Normal bir patates, çok ince soyularak hazırlanmalıdır.
