



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMFRİT (ALMANYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo patates,
bol yer fıstığı yağı veya ay çiçeği yada mısırözü yağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Patateslerin kabuklarını önce yıkayıp sonra soymalı. Kabuğu soyulan patatesleri yarımşar santim kalınlığında dilimlere, bu dilimleri de gene yarımşar santim eninde çubuklar elde edecek biçimde doğramalı ve doğranmış patatesleri kullanılacakları vakte kadar soğuk su içinde tutmalı. Bütün patateslerin kesilmesi sona erince telkafesli çips ızgara tenceresine bol yağ boşaltıp kabı ateşe oturtmalı. Yağ kızınca (dumanı tütmemelidir) tel sepete suyu süzölmüş patatesleri üçte ikisine gelinceye kadar doldurup sepeti tenceresine daldırmak Vakit vakit karıştırarak patatesleri pembeleşinceye kadar kızartmalı. Sonra bir dakika için sepeti yağın içinden çıkarmalı. Kabın altındaki orta ısılı ateşi kuvvetlendirmen. Yağ iyice kızınca tel sepeti tekrar tencerenin içine daldırmalı ve patatesler nar gibi kızarıncaya kadar sepeti öylece kabın içinde tutmalı. Patatesler iyice kızarıp kıtırlaşınca tel sepeti havaya kaldırıp yağını süzmeli ve tel sepetteki patatesleri servis tabağına aktarmalı. Üzerlerine tuz serpmeli ve hemen sofraya götürüp servis yapmalı.
