



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES FRİTES

İri ve aynı boylarda düzgün patatesler seçilir soyulur dikdörtgen prizma şekline getirilir. Hazırlanan prizmalardan önce 1 cm kalınlığında 5 cm boyunda plakalar kesilir Bunun için özel doğrayıcılardan yararlanabilir.

Kızartılacağı zaman suyu süzülür, kurutulur, kızartma sepetine yerleştirilir.

130-140 0C de 3-4 dakika ön kızartma yapılır.

Yağdan çıkartılarak kağıt havluyla fazla yağı alınır.

Paketlenerek veya folyoyla sarılarak süratle soğutulur.

Servisten az önce fritözün ısısı 160-185 0C ye ayarlanır.

Isınınca çok üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirilerek gevrek ve güzel bir hal alıncaya kadar kızartılır.

Sıcak tepsiye alınarak yağının süzülmesi sağlanır.

Servise çıkacağında tuzu atılır.

Not: İlk kızartmadan sonra yağı mutlaka alınmalı, süratle soğutulmalı, soğukta depolanmalıdır. Kızartma sepetine üst üste koyulmamasına dikkat edilmelidir. Mutlaka çok sıcak ve gevrek olarak servis yapılmalıdır.
