



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES FRİT

Soyduktan sonra, bir bıçakla yanlarından alarak patatesler dikdörtgen şekline getirilir.

Yarım cm kalınlığında dilimler kesilir ve bu dilimleri tekrar yarım cm kalınlığında kesilerek, dört köşe çubuklar elde edilir.

Kızartma yağı 150 derecede (orta hararet) kızdırılır.

Patatesler soğuk su ile yıkanır ve süzülüp bir bezle kurulanır.

Kızartma yağına batırarak 3-4 dakika (kızartmadan) yarı pişirip çıkarılır, süzülür ve bir kapta servis zamanına kadar bekletilir.

Servis zamanı geldiğinde patatesler tekrar 180 derecedeki yağa (kızgın yağ) batırılarak kızartılır.

Fazla yağının alınması için, kızarmış patatesler emici bir kağıt havlu üzerine çıkartılır ve üzerine biraz tuz serpilir.

Günümüzde işletmeler, hızlı servis yapabilmek, besin değerlerinin kaybolmasını engellemek amacıyla, parmak patatesleri hazır doğranmış, dondurulmuş paketlerde alıyorlar.

Hazır olan patatesler sipariş üzerine, porsiyon miktarı kadar kızartılır.