



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PUF

500 gr patates (kabukları soyulup, çok ince dilimlenmiş)

3-4 su bardağı rafine yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Patates dilimlerini büyük bir kasede, yarım saat soğuk suda bıraktıktan sonra, süzüp iyice kurulayınız.

İki büyük tencerenin her birine, üçte birine kadar yağ doldurup, birindeki yağı 4 dakika kızdırınız.

Patatesleri birinci tenceredeki daha kızgın yağa atıp, 4 dakika kızdırınız.

Delikli bir kepçeyle patatesleri çıkarıp, ikinci tencereye atarak 2-3 dakika, kabarana kadar kızartınız. Patatesler kızarır kızarmaz delikli kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürdükten sonra, üstlerine tuzu serpererek servis ediniz.

Not: İki kez; önce ağır ateşte, sonra harlı ateşte kızartılmış puf patatesleri, ızgara et ya da balıklarla servis edebilirsiniz.