



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SODALI PATATES KIZARTMASI



2 adet iri patates
2 şişe sade maden suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Patatesler yıkanır, kabukları soyulur.
- # Enine 1 santim kalınlığında dilimlenir. Sonra dilimler boyuna 1 santim kalınlığında kesilerek çubuk şeklinde doğranır.
- # Çukur bir kaba hazırlanan patatesler atılır. Üzerine tuz ve yeni açılmış maden suları dökülür karıştırılır.
- # Yaklaşım yarım saat bekletilir.
- # Sonra patatesler süzgece çıkarılır. 10 dakika kadar suyu süzülür.
- # En son kağıt havluyla iyice kurulanır.
- # Küçük ve derin bir tavaya derin sıvıyağ konur. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Yağ tamamen ısınınca patatesler atılır ve açık pembe renk alana kadar kızartılır.
- # Emici bir kağıda çıkarılır.

Not: Bu usulle hazırlanan patates kızartması nişastasını maden suyunda bıraktığı için tıpkı hamburgercilerde satılan patates kızartması lezzetinde olur.