



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU PATATES PÜRESİ (FRANSA)

- 1 kg patates (kabukları soyulmadan yıkanıp, kurulanmış)
- 2 ri olgun armut (kabukları soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, iri zar biçiminde doğranmış)
- 3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı köri
- 1/2 tatlı kaşığı tarçın
- 15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
- 3 orta boy soğan (doğranmış)
- 25 cl (1 su bardağı) elma suyu
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 yumurtanın akı

Önce fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Patatesleri birkaç yerlerinden çatalla delip, bir fırın tepsisine yerleştirerek, tepsiyi fırına verin ve patatesleri yumuşamaya başlayınca kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, patatesleri bir kenarda soğumaya bırakın. Fırınınızın sıcaklığını 180 °C'a düşürün.

Armut parçaları, limon suyu, köri ve tarçını bir salata kâsesinde karıştırın. Patatesler soğuyunca, her birini boylamasına kesip, kabuklarını soyduktan sonra, kuşbaşı doğrayarak salata kâsesine ekleyin.

Tereyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, sık sık karıştırarak 5 dakika pişirin. Elma suyu, kâsedeki patatesli - armutlu karışım ve karabiberi ekleyip, tencerenin kapağını kapatın (kenarda buharın çıkması için bir aralık bırakın) ve karışımı ara sıra karıştırarak, 15 dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı, ılındıktan sonra blender kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (arada blenderi birkaç kez durdurup, çeperleri bir kaşıkla aşağı doğru kazıyın). Püreyi bir salata kâsesine aktarıp, yumurta sarısını ekleyerek, iyice karıştırın.

Yumurta aklarını başka bir kâsede katı kar haline gelinceye kadar çırpıp, ağır ağır öbür kaşedeki püreye katarak, karıştırın. Püreyi 2 litrelik (8 su bardağı) yuvarlak, ateşe dayanıklı bir kaba aktarıp, üstünü çatalla biçimlendirerek, kabı fırına verin ve püreyi 30 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.



Fotoğraf "tahire" tarafından gönderildi. 07.10.2016