



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES AMANDİN (FRANSA)

POMMES AMANDINES

8 kişi için MALZEME:

5 adet iri patates (1 kg.)

2 yumurta sarısı

Tuz, az karabiber

1 çay bardağı badem

Varsa az rende hindistancevizi

YAPILIŞI :

Patatesleri soyarak dörde bölünüz, yıkayıp bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurup tuz ilâve ederek otuz, otuz beş dakika kontrol ederek haşlayınız

Süzgece süzdürünüz, bekletmeden suyu süzülür süzülmez tekrar tenceresine koyup kapağını kapatınız, bir kaç dakika ağır ateşte rutubetini çekmesi için demlendirip ateşten alınız

Kalburdan veya püre makinasından geçiriniz, bekletmeden yumurta sarılarını, tuzu ve hindistancevizini ilâve edip karıştırınız (FAZLA KARIŞTIRMAYINIZ) çünkü, sulanır, yumuşar.

Hemen ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayınız (veya bir sıkma torbası ile oklava gibi uzun sıkınız)

Biraz soğuyunca üçer santim boyunda keserek evvelâ una, sonra hafif çırpılmış yumurtaya, sonra galetaya bulayıp arzu ettiğiniz zaman üzerini kapatabilecek kadar bol kızgın yağda iki üç dakika kızartınız.

Bademi kavurarak ince kıyınız ve karıştırarak servis ediniz.