



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOILED POTATOES IN SKIN

Düzgün görünümde orta veya küçük boy patatesler seçilerek iyice yıkanır.
Üzerlerini örtecek kadar kaynayan suyla tuz ilave edilmiş suda haşlamaya bırakılır.
Orta derecedeki ısıda yumuşayınca kadar haşlanır.
Pişince ateşten alınır.
Kabukları soyulur.
Olduğu gibi tereyağından ve kremadan geçirilerek sıcak olarak servis yapılır.
Bu tür patates garnitürünün ismi "Jacket" patatesidir.

Not: İngilizce adı "boiled potatoes in skin" olan bu garnitürün Türkçe anlamı da kabuklarıyla haşlanmış patatestir. Daima orta ve küçük boyda düzgün yuvarlak patateslerle hazırlanmalıdır. Taze patatesler tercih edilmelidir. Çok fazla haşlamadan pişirilmelidirler.
Eğer bekletilecekse; Birer kerelik kullanımlar halinde gıda kodeksine uygun poşetlere konularak havası alınır.
Derin dondurucuda dondurularak saklanır. Gerekli olduğu zamanlarda dondurucudan alınarak çözündürülür.
Çözdürülen patatesler kaynar tuzlu suda ısıtılarak tazelenir ve hemen servise çıkartılır.