



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOİLED POTATOES

Eşit boylarda küçük boy patatesler seçilerek iyice yıkanır.

Soyulmadan her iki ucundan birbirine tam paralel , ½ cm kadar kesilir.

Kesilen yerlerden iki parmak arasında tutulur, çevrilerek hem hem kabukları soyulur hem de fiçı ve oval şekli verilmiş olur.

Uygun bir kaptta üzerlerini örtecek kadar kaynar su ve tuzla kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başlayınca ısı düşürülür, yavaş yavaş yumuşayınca kadar pişirilir.

Orta derecedeki ısıda yumuşayınca kadar haşlanır.

Ocaktan alınarak tekrar piştiği tencereye koyulur.

Ocağa koyularak 1-2 dakika dış kısımlarının suyunun uçması ve kuruması sağlanır.

Servise alınmadan hemen önce tavada eritilen tereyağından geçirilir. Patatesler tava sallanarak parlatılır.

Not: Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir. Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir. Sıcakken servis yapılmalıdır. Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.