



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLANMIŞ PATATES

3 adet patates
20 gr üzüm çekirdeği yağı
80 gr margarin
400 gr kuvertür çikolata
20 ml kakao yağı
4 gr yeşil anason tanesi
4 gr rezene tohumu

Patatesleri soyun ve cips şeklinde doğradıktan sonra soğuk su dolu bir kabin içinde bekletin. (Nişastanın olabildiğince çıkması gerekiyor.) yaklaşık 20 dakika sonra patatesleri kurulayıp kenara alın.

Kızgın margarine, üzüm çekirdeği yağını da ekleyip patatesleri kızartın ve yağdan aldıktan hemen sonra kağıt havlu üzerine çıkarın.

Çikolatayı 48 derece sıcaklığa gelene kadar Bain Marie usulü eritin ve kakao yağını ekleyin ardından ısıyı hızla 20 dereceye düşürün. (bain marie kabını buzlu suya oturtup 1 dk bekletin)

Kızartmış olduğunuz patatesleri temperlenmiş çikolata ile tamamen kaplayıp tepsi üzerinde soğumaya bırakın. Patatesler tamamen soğumadan üzerlerine anason ve rezene tanelerini serpiştirin.

