



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BOULANJE (FRANSA)

POMMES BOULANGERE

5 kiři için MALZEME :

1 kg. patates

Tuz

1 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

1 bağı kıyılmış maydanoz

2 adet iri soğan piyaz doğranmış

YAPILIŞI :

Patatesleri temizleyip, yarım santim kalınlığında lira gibi yuvarlak doğrayınız

Kaynar suda bir dakika haşlayarak süzgece döküp suyunu süzdürünüz, bir tepsiye koyup üzerine rafine yağını koyunuz, az tuz serpiniz

Ortadan hızlı fırında zaman zaman bir paletle alt üst ederek yumuşak bir hal alıncaya kadar 15-20 dakika pişirip fırından çıkarınız

Tereyağını küçük bir tencereye koyup soğanı ilâve ediniz

Orta ateşte bir çatal ile karıştırarak üç dört dakika sote yapıp üzerine bir kahve fincanı su koyarak kapağını kapatınız

Fırında veya ağır ateşte onbeş dakika pişirip patates ve maydanoz ile karıştırıp servis ediniz