



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇEŞİTLERİ

Patatesler genellikle renklerine ve şekillerine göre sınıflandırılır. İri, uzun, yuvarlak, orta boy, küçük boy gibi veya renklerine göre sınıflandırılır. Beyaz, beyaza yakın, sarı, kırmızı yaprak rengi, kırmızımsı, hatta Madagaskar patatesi denilen siyah patates (buna zenci patatesi de denir) gibi pek çok çeşitleri vardır. Bütün bu renkler, patates bekledikçe daha koyuluk kazanır. Taze iken bütün patates çeşitleri daha açık renktedir. Tazeliğin kayboluşu, kabuk kısmından bile kolaylıkla anlaşılır.

Patateslerin, Kullanıldıkları Yerlere Göre de Sınıflandırılması:

Taze Patatesler: Genelde haşlayarak pişirmeler için uygun olup henüz tam olgunlaşmadıkları için kabukları çok çabuk soyulur. Haşlandıkları zaman şekillerini çabuk kaybetmez. Çünkü bu patateslerde nişastalar henüz tam olgunlaşmadığı için su çekmez ve kurumaya neden olurlar.

Taze Olmayan, Depolanmış Patatesler: o Püre, kızartma vb. çeşitlerin hazırlanmasında uygundur. Nişasta bekleme sırasında iyice olgunlaşmıştır. Taze patateslerden uygulamada iyi sonuç alınmaz. Patatesin mutlaka beklemiş olması, kaliteli uygulama için daha uygundur. Ancak beklemenin doğru saklama şartlarına uygun olması da oldukça önemlidir.

Çeşitli amaçlar için kullanılan patateslerin, uzun, yuvarlak ve iri olanları, şekillendirmelerde az fire vermeleri bakımından seçilir. Bu tür patatesler iyi saklandıkları zaman yıl boyunca daha çok kullanılırlar.