



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES DOFİN (FRANSA)

### POMMES DOPHINE

8-10 kişi için MALZEME :

3 adet iri patates (600 gr. soyulduktan sonra)

1 su bardağı su (250 gr.)

4 kahve fincanı un (110 gr.)

1 çorba kaşığı tepeleme dolu margarin (50 gr.)

3 adet yumurta

Tuz, bir çimdik karabiber Varsa az rende hindistancevizi

Kızartmak için rafine yağı

### YAPILIŞI :

Su, tuz, biber ve hindistancevizini küçük bir tencereye koyup orta ateşte bir kere kaynatın

Hemen karıştırarak unu yedirip üç dört dakika ağır ateşte pişirip ateşten alınız

ilk sıcaklığı geçince yumartaları ilâve edip karıştırınız

Patatesleri temizleyip dörde bölünüz, patatesleri küçük bir tencereye koyup üzeri kapatıncaya kadar su koyup

tuz ilâve edip orta ateşte kontrol ederek yirmi beş otuz dakika haşlayıp suyunu süzdürünüz

Bir kalburdan veya püre makinasından karıştırmadan keçirip yukarıda pişirdiğiniz hamurun içine karıştırınız

Bir tavaya veya tencereye patatesleri kapatabilecek kadar rafine yağı koyup kızdırınız

Bir tatlı kaşığı ile bir kaşık patatesli hamurdan alıp başka bir tatlı kaşığı ile kaşıktan hamuru alıp yağın içine atınız

Yağın aldığı kadar patatesli hamurdan aynı şekilde yağın içine koyup üç dört dakika altın sarısı gibi kızartıp bir

kevgirle yağsız olarak yağdan çıkarıp servis ediniz.