



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KOKOT (FRANSA)

POMMES COCOTTES

YAPILIŐI :

Patatesleri çok çok ince bölünüz. Kabuklarını soyunuz. Köşeli kısımlarını bıçakla keserek düzeltiniz, patatesler sarımsak diői şeklinde olmalıdırlar. Patatesleri kaynar suda bir dakika haşlayıp süzünüz. Bir tepsiye koyup üzerine rafine yağını koyunuz ve tuz serpip ortadan hızlı ateşli fırına sürünüz. Zaman zaman bir paletle patatesleri alt üst karıştırmak yumuşak bir hal alıncaya kadar sekiz on dakika pişirip fırından çıkarınız. Servis ederken az kızarmış tereyağında bir dakika sote yapıp servis ediniz.
