



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES NASIL HAŞLANIR

Haşlayacağınız patatesleri suda bir güzel yıkayın.

Kabuklu veya kabuksuz şekilde tencereye koyun.

Tenceredeki patateslerin üzerini biraz geçecek şekilde su ekleyin. 3 parmak ideal...

Aritilmiş su kullanırsanız, tencerede kireçlenme olmayacaktır.

Tabana oturduğuna dikkat edin.

Kaynar su koymanız önerilmez.

Tuz atarsanız, daha hızlı haşlanmış olacaktır.

Ne kısık ne de yüksek, orta ateşte haşlamaya bırakın.

Yaklaşık 30 dakika sonra çatal ya da bıçağın ucunu patatese batırın, kolay giriyorsa patates haşlanmış demektir.

Kabuklu patates 35-40 dakika sürede haşlanabilirken, uygulanan yöntemlerle bu süre yarı yarıya kadar düşürülebilir.

Kabukları soyulan patatesler, kabuklu patateslere göre daha kısa sürede haşlanmaktadır. Ancak patatesleri soymak da biraz vaktinizi alacaktır.

Patatesleri kullanacağınız yemeğe göre, tencereye koyduğunuz suyun miktarı da kaynama süresini etkileyecektir. Yani küp küp doğrayıp tencereye attığınız patatesler daha hızlı haşlanır.

Ayrıca, patates haşlarken bu işlemi hızlandıracak önerilerden biri de, suya bir tatlı kaşığı sirke ilave etmek. Bu yöntemle, patatesler patatesler içeriğindeki mineralleri de kaybetmemiş olurlar.

Patatesi hızlı haşlamak için kullanılan ve önerilen yöntemlerden biri de tencereye bir tatlı kaşığı kadar tuz ilave edilmesidir. Bu ayrıca lezzet de katacaktır.

