



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PANKEK

4 adet orta boy patates
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı köri
4 yemek kaşığı zeytinyağı

Bol suda yıkadığınız patateslerin kabuklarını soyun. Rendenin kalın tarafıyla patatesleri rendeleyin. Rendelenmiş patatesleri temiz bir tülbente alın. İyice sıkarak suyunu çıkartın. Hatta fazla suyunu aldığınız rendelenmiş patateslerin üzerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın.

Tuz, karabiber, kekik ve köri ile harmanlayın. Geniş tabanlı, yanmaz yapışmaz tabanlı bir teflon tavada zeytinyağını kızdırın.

Hazırladığınız patatesli karışımı göz kararı sekiz eşit parçaya bölün. Oranladığınız patateslerin dördünü tavaya alıp üzerlerine bastırarak sıkıştırın.

Rendelenmiş kaşar peynirini kenar kısımlarına gelmeyecek şekilde üzerlerine serpiştirin. Geride kalan oranlanmış patatesleri üzerlerine kapatıp geniş bir spatula yardımıyla bastırın.

Orta ateşte, geniş bir spatula ya da servis tabağı yardımıyla ters yüz ederek altın sarısı bir renk alana kadar kızartın.

Fazla yağın bırakması için kısa bir süre kağıt havlu serili bir servis tabağında dinlendirip ılık olarak sevdiğinizlerle paylaşın.

Not: Patatesleri orta ateşte kızartmanız, dış yüzeylerinin renk almasını sağlarken iç kısımlarının da yumuşacık kalmasına sebep olur. Rendelenmiş kaşar peynirini patateslerin orta kısımlarına serpmeye dikkat edin. Aksi halde kenar kısımlardan taşan peynirler patateslerin yanmasına sebep olur. Pancake formunda kızarttığınız patatesleri ısıya dayanıklı yuvarlak kalıplar kullanarak kolaylıkla hazırlayabilirsiniz.

