



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ YAPIMINDA DİKKAT EDİLECEKLER

İri ve depolanmış eski patatesler kullanılmalıdır.

Taze olarak hazırlanıp kullanılması tercih edilmelidir.

Beklemesi gerekiyorsa, haşlanıp ezildikten sonra ben mari bekletilmelidir.

Ben maride bekletirken üzeri yağlanarak, biraz süt serpilmelidir.

Süt miktarı patatesin içerdiği nişastaya göre değişiklik gösterse de genel ölçü ½ kg patates için 75-100 ml taze süt ve 40-50 g tereyağ önerilir.

Kesinlikle ocak üzerinde ısıtılmamalıdır.

Püre cinsi patates garnitürleri tabağa mutlaka şekillendirilerek konulmalıdır.

Dondurma maşası ya da kaşığı yardımıyla toplar şeklinde, krema torbasından da duylar yardımıyla sıkılarak şekillendirilmelidir. Hiçbiri yoksa hafif ıslatılmış bıçak ya da kaşık yardımıyla göze hoş görünecek şekilde düzeltilmeli, kesinlikle şekilsiz bırakılmamalıdır.

