



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ŞATO (FRANSA)

POMMES CHATEAU

1 kg. patates

Tuz

1 kahve fincanı rafine yağı

Patateslerin küçüklerini dörde, orta boylarını altıya, daha irilerini de sekize bölünüz. Kabuklarını soyunuz. Köşeli kısımlarını bıçakla keserek düzeltiniz, patatesler sarımsak dişi şeklinde olmalıdırlar. Patatesleri kaynar suda bir dakika haşlayıp süzünüz. Bir tepsiye koyup üzerine rafine yağın koyunuz ve tuz serpip ortadan hızlı ateşli fırına sürünüz. Zaman zaman bir paletle patatesleri alt üst karıştırarak yumuşak bir hal alıncaya kadar sekiz on dakika pişirip fırından çıkarınız. Servis ederken az kızarmış tereyağında bir dakika sote yapıp servis ediniz.