



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SUFLE (FRANSA)

POMMES SOUFFLE

2 kiři için MALZEME :

4 adet iri patates

Kızartmak için rafine yağı

YAPILIŖI :

Patates sufle için (içinde çatlak olmıyan düzgün patates lâzımdır) Patatesi soyup yıkayınız. Boyuna köşelerini keserek patatesi dikdörtgen şekle sokunuz.

Sonra enine bıçak sırtı kalınlığında dilimleyiniz | Bir bezin arasına koyup kurulayınız

İki ayrı tavaya patatesleri yüzecek şekilde rafine yağını koyunuz

Yağın birisi biraz sıcak olmalıdır. Diğeri ise dumanı çıkar kızgın olmalıdır.

Patatesleri teker teker üst üste gelmiyecek şekilde sıcak yağa bir miktar patates atınız (Ağır ateşte tavayı hafif sallayarak sekiz - on dakika patatesleri (kızartmadan kabarma kıvamına getirin) (Bir tanesini tecrübe ediniz, kevgirle yağdan çıkarıp kızgın yağa atınız, kabardımı kıvamında demektir)

Sonra kevgirle patatesleri hemen yağdan çıkarın ve kızgın yağı niçine atın. Bir kevgirle dikkatlice karıştırıp aynı anda balon gibi kabarıp renk almaları lâzımdır.

Sonra yağdan çıkarıp servis ediniz.

Not: Patates sufle pratiklik ve tecrübe ister. Yağa attığınız patateslerin hepsi kabarmayabilir. Yalnız kabarnları kullanınız.