



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KANEPELER (İTALYA)

350 g taze patates (yıkayıp fırçalanmış ve süzölmeye bırakılmış)

30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

2 diş sarımsak (dövölmüş)

1 çorba kaşığı ince kıyılmış kereviz yaprağı

1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam taze çekilmiş karabiber

1 portakal (iç yanındaki beyaz bölümü de alınarak kabuğu soyulmuş ve enlemesine dilimlendikten sonra küçük üçgenler halinde kesilmiş)

Kerevizli harç

2 kereviz sapı (ince kıyılmış)

125 g hindi filetosu (kıyılmış)

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık (kıyılmış)

1 tatlı kaşığı ince rendelenmiş portakal kabuğu

1 tatlı kaşığı Dijon hardalı (ya da normal hardal)

Önce fırınınızı 220° C'a ısıtın. Patatesleri 5 mm'lik yuvarlak dilimler halinde kesip, içi kaynar su dolu bir tencereye oturtarak, yumuşamaya yüz tutana kadar (1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir süzgeçte patates dilimlerini iyice süzerek, bir kâseye aktarın.

Tereyağı, dövölmüş sarımsak, kereviz yaprakları, maydanoz, tuz ve karabiberi bir tencereye koyup, tencereyi ateşe oturtarak, tereyağı iyice eriyene kadar karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımın yarısını kâsedeki patates dilimlerinin üstüne dökün. Kâseyi iyice çalkalayarak karışımın patatesleri kaplamasını sağlayın.

Bir fırın tepsisine alüminyum folyo döşeyin. Kâsedeki patates dilimlerini düzgün aralıklarla fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi fırına sürüp, patatesleri hafifçe kızarana kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp bir kenara bırakın.

Harcı hazırlamak için, tencerede kalan karışıma, ince kıyılmış kereviz sapları, hindi filetosu, dolmalık fıstık, ince rendelenmiş portakal kabukları ve hardalı ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak 1 dakika kadar, ara sıra karıştırarak pişirin (isterseniz biraz daha karabiber ekleyebilirsiniz).

Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımdan tepsideki her patates diliminin üstüne bir çorba kaşığı dolusu yerleştirin. Tepsiyi fırının en üst rafına sürüp, patatesli kanepeleri üstlerindeki harç katılaşana kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, patatesli kanepeleri geniş bir tabağa yerleştirerek, her birini bir parça portakalla süsleyin. Kanepeleri sıcak sıcak ya da ılıdıktan sonra servis yapın.

Not: Bu tarifte, hindi yerine tavuk, dana eti ya da balık filetoları kullanabilirsiniz.