



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES A'LA NEİGE

Patatesler soyularak, mire poix den daha büyük parçalar halinde doğranır.

Kullanılacağı yere göre tuzlu ya da tuzsuz kaynar suda haşlanır.

Suyu süzülür ve ocak üzerinde 1-2 dakika tutularak suyu uçurulur.

Presten geçirilerek servis tabağına düzgün bir şekilde pilav gibi yığılır.

50 g lık düzgün bir dilim tereyağı, ince kıyılmış maydanoza batırılarak üzeri kaplanır ve hazırlanan pürenin tepesine düzgünce yerleştirilir.

Üzerine nutmeg rendesi serpilerek servise alınır.

Not: Püre hazırlarken dikkat edilecek noktalar burada da geçerlidir. Eğer diyet yemeği olarak kullanılacaksa tuzsuz suda haşlanır. Eğer diyetle yağ verilmemişse tereyağı da kullanılmaz. Üzerine sadece maydanoz serpilir.