



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES ANNA

Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyulur, yıkanır.

Muntazam ince yuvarlaklar şeklinde kesilir.tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır.

Kullanılan ölçüye uygun büyüklükte yuvarlak tepsi, tereyağı ile yağlanarak, patatesler düzgün bir şekilde dizilir.

Her kat, kazeini alınmış tereyağla ayrı ayrı yağlanarak kabın dolması sağlanır.

Bolca yağ içerisinde 200-210 0C de önceden ısıtılmış fırında, 30-40 dakika kızarıncaya kadar pişirilir.

Tepsinin alt tarafının da iyi kızarması sağlanır.

Kızarma işlemi tamamlanınca fazla yağı süzülür.

Kalıp haline gelmiş patatesler, ister tepsi ters çevrilerek isterse çevrilmeden porsiyonlara dilimlenir.

Not: Tereyağının kazeini mutlaka alınmalıdır. Aksi takdirde tereyağındaki kazein parçacıkları pişerken patateslerin tepsiye yapışmasını sağlar. Bu da istenmeyen bir durumdur. Kızartıldıktan sonra yağı hemen süzülmalıdır, yağ içinde bekletilmemelidir. Anna patates hazırlanırken tereyağı ile birlikte her kata kaşar vb..peynir rendesi konulursa pomes voisin adını alır.