



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES BOULANGÉRE

Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyularak ince yuvarlaklar şeklinde kesilir.

Tuz, karabiber ve tereyağı ile karıştırılır.

Kullanılan patates kadar kuru soğan julienne doğranır.

Tuz ve karabiber de ilave edilerek hepsi birlikte karıştırılır.

Uygun bir tepsiye ya da kalıba yerleştirilir.

Servisten önce 180-200 0C'lik sıcak fırına sürülerek üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirilir.

Sıcakken servis yapılır.

Not: Kullanılan soğan miktarı ile patates miktarının eşit oranda olmasına dikkat edilmelidir.
