



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES BYRON

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g iri ve orta boyda patates
100 g tereyağı
1 adet brunoise doğranmış orta boy soğan
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
½ çay kaşığı nutmeg rendesi
½ su bardağı krema
½ yemek kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
150 g ince dilimlenmiş kaşar vb peynir çeşidi

Patatesler soyularak, mire poix'den daha iri doğranarak kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlanır. Suyu süzülür ve piştiği kap içerisinde ocak üzerinde tutularak suyu uçurulur. Presten veya süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir. Tereyağının yarısı ilave edilerek karıştırılır. Kalan tereyağı ile soğanlar sote yapılarak patatese ilave edilir. Tuz, maydanoz, beyaz biber ve nutmeg rendesi konularak karıştırılır, lezzet kontrolü yapılır. Küçük boy kepçeye doldurularak iyice bastırılır ve hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine önce krema gezdirilir sonra da rendelenmiş veya dilimlenmiş peynirler serpilir ya da yerleştirilir. Servise alınmadan önce önceden ısıtılmış fırında peynirlerin hafifçe kızarması sağlanır. Sıcak olarak servise alınır.

Not: Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır. Servisten kısa bir süre önce fırınlanmalıdır. Peynirler eridikten sonra yeniden ısıtma yapılmaz.