



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES CARREES

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

İri ve muntazam patatesler seçilir, kabukları soyulur.

Arzuya göre 1.5-2 cm küpler şeklinde kesilir.

Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.

Suyu süzdürülür ve kurutulur.

Servise çıkacağı zaman sote tavasının dibine sıvı yağ konulur. 2-3 porsiyonluk patates ilave edilir.

Tava devamlı sallanarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır.

Fazla yağ süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.

Not: İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır. İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır. İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.