



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## POMMES CHATEAU

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

Orta boy düzgün patatesler seçilir, soyularak hazırlanır. ince, oval veya yuvarlak şekil verilir. Patates, orta boy portakal dilimini andıran kalınlıkta, yuvarlanarak şekillendirilir, ucu fazla inceltilemez. Sekiller verilirken küçük boy sebze bıçağı kullanılır.

Uçları kırılmış ay çöreği gibi vb..şekillerde hazırlanırlar.

Patatesler kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır. Kontrol ederken kürdanın biraz rahat girmesi gerekir ( Bazı patates cinslerinde süre biraz daha uzayabilir. Süre hazırlanan şeklin kalınlığına göre de değişebilir). Yani çiğ olmamalıdır.

Kaynamaya başlayınca altı kısılır.

Ocaktan alınarak süzülür, kurulur.

Sote tavasının dibini kaplayacak kadar sıvıyağ konularak (zeytinyağı hariç) kızdırılır. Patatesler 1-2 porsiyon konur.

Tava devamlı sallanarak her taraflarının aynı şekilde kızarmaları sağlanır.

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

Servis tabağına alınarak sıcak olarak servis yapılır.

Not: Haşlanmış olan patatesler bekleyecekse suları süzülüp kurulandıktan sonra hava almayacak şekilde üzeri kapatılmalıdır. Aksi takdirde kararma yapabilir. İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır. İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır. İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Pommes chateau , genellikle en lüks ızgaralardan olan Chateaubriand yanında servis yapılır. O nedenle pommes chateau ismini almıştır. Diğer lüks steaklerle de servis yapılabilir. Chateaubrian, muntazamca pişirildikten sonra özel kapaklı gösterişli kaplarda, yanında zengin ve seçkin garnitürleriyle ve özel soslarıyla, müşteri yanında seçkin bir servis elemanı tarafından dilimlenerek servis yapılır. Ortamı da servis elemanı kadar seçkin olmalıdır.