



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES DUCHESSE

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

500 g iri ve orta boyda patates
75 g tereyağı
¼ çay kaşığı nutmeg rendesi
¼ çay kaşığı beyaz biber
2 yumurta sarısı
1 yumurta
¼ bardak süt (gerekirse kullanılmak üzere)
½ çay kaşığı tuz

Patatesler soyularak, mire poix doğranarak kaynayan tuzlu suda kısa sürede haşlanır. Suyu süzülür ve ocak üzerinde veya kızgın fırında 1-2 dakika tutularak suyu uçurulur. Duydan sıkılacağından içinde tane kalmayacak şekilde presten veya süzgeçten geçirilir. Eritilmiş tereyağ, beyaz biber ve nutmeg rendesi konularak iyice karıştırılır. Biraz soğuyunca 1 yumurta ve 2 yumurta sarısı ilave edilerek, çırpma teliyle iyice karıştırılarak kıvama getirilir, normal kıvamını bulmazsa süt ilave edilir. Ucuna tırtıklı duy takılmış krema torbasına doldurulur. Yağlanmış fırın tepsinine eşit aralıklarla cevizden biraz daha büyük olacak şekilde eşit boylarda sıkılır. Üzerlerine yumurta fırçasıyla eritilmiş tereyağ veya sulandırılmış yumurta sürülür. Servisten hemen önce 180-200 0C de önceden ısıtılmış fırında hafifçe renklendirilir. Sıcak olarak servise alınır.

Not: Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır. Patates karışımının kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülürken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir. Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır. Servisten kısa bir süre önce fırınlanmalıdır.

