



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜŞES PATATES

100 g iri ve orta boy patates
15 g tereyağı
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt (gerekirse)
2 adet yumurta sarısı
1/5 çay kaşığı beyaz biber
1/5 çay kaşığı nutmeg rendesi
1/4 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyunuz, mire poix doğrayınız.
Kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlayınız.
Suyunu süzdürdükten sonra ocak üzerinde 1-2 dakika tutarak suyunu uçurunuz.
İçinde tane kalmayacak şekilde prestan veya süzgeçten geçiriniz.
Eritilmiş tereyağı, beyaz biber ve nutmeg rendesi ilavesiyle iyice karıştırınız.
Biraz soğuyunca yumurta ve yumurta sarısı ilave edilerek, çırpma teliyle iyice karıştırarak kıvama getiriniz.
Krema torbasına doldurunuz.
Fırın tepsisine eşit aralıklarla cevizden biraz daha büyük olacak şekilde eşit boylarda sıkınız.
Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürünüz. 180-200 0C de önceden ısıtılmış fırında hafifçe renklendirilir.
Sıcak olarak servise alınız.

Not: Suyunu süzdürdükten sonra kızgın fırında da suyu uçurulabilir. Normal kıvamını bulmazsa süt ilave ediniz.
Boylarının 5-6 cm uzunlukta olmasına dikkat ediniz. Üzerlerine sulandırılmış yumurta da sürebilirsiniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürülürken şekillerinin bozulmamasına dikkat ediniz. Fırını önceden ısıtınız. Servisten kısa bir süre önce fırınlanmasına dikkat ediniz. Garnitürü servise hazırlayınız.