



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES FLORENTİNE

Orta boy düzgün patatesler fırçalanarak, ovularak yıkanır ve kurulanır. Önceden ısıtılmış 200-225 0C'deki fırında dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir. Üzeri, içini rahatlıkla boşaltılacak büyüklükte kesilerek üst kapak çıkartılır. Tatlı kaşığı yardımıyla kenarları bozulmadan içindeki patateslerin 2/3 ü veya yarısı boşaltılır. Boşaltılan kısma ispanak sote doldurulur. Üzerine beşamel sos konulur. Çıkartılan patates içine süt, yağ, tuz, biber ve nutmeg rendesi koyularak ezilir ve çırpılarak kabartılır. Hamur torbasına doldurulan patates içi duydan ispanakların üzerine tepeleme sıkılarak kapatılır. Rendelenmiş kaşar ya da parmesan peyniri serpilerek önceden kızdırılmış fırında kızartılarak servise alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Ispanak Sote:

250 g temizlenmiş ispanak yaprağı kaynar tuzlu suya batırılıp 2-3 dakika kaynatılarak soğuk suya çıkartılır. Suyu sıkılarak ince kıyılır. 2 yemek kaşığı bronoise soğan, ½ yemek kaşığı tereyağı hafifçe renklenecek kadar kavrulur. Ispanaklar eklenerek sote yapılır. Tuz, nutmeg rendesi, karabiber ve şeker ilavesiyle kısa bir süre daha kavurarak ateşten alınır, kullanılır.

Bu garnitür iki şekilde daha hazırlanabilir;

- Patates çok oyulmaz ve oyuk kısmına ispanak sote yerleştirilerek üzerine kaşar peyniri rendesi serpilir ve fırında kızartılır.
- Patateslerin içi oyulur, içinden çıkanlara süt, tereyağı, nutmeg rendesi, beyaz biber ilave edilerek çırpılıp kabartılır. Patatesin içi ispanak soteyle doldurulur ve duy takılmış torbadan patatesli karışım ispanakların üzerine sıkılır. Üzerine peynir rendesi serpilerek kızgın fırında kızartılır.

Not: Bu garnitür çeşidi kabuklarıyla yenilebileceği için iyice yıkanarak arındırılmaları gerekir. Fırına koyulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır. Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.