POMMES LYONNAİSE

Patatesler yıkandıktan sonra kabukları soyularak daire veya yarım daire şeklinde 2-3 mm. kalınlıkta düzgün dilimler şeklinde doğranır.
Sote tavasına tavanın dibini kaplayacak kadar olmak şartıyla kızartma yağı konularak kızdırılır.
1-2 porsiyonluk patates, içine dağıtılarak konulur.
Tava devamlı sallanarak ve arada kaydırılıp alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde hafif kızarması sağlanır.
Dibinde kalan yağı süzdürülerek az tereyağı ve tuz ilave edilir.
Kızartma istenilen renge gelinceye kadar devam edilir.
Ocaktan alınır ve üzerine biraz ince kıyılmış maydanoz serpilir ve tavada bekletilir.
Hazırlanan patatesin 1/3 ü kadar julienne doğranmış kuru soğan tereyağında sote yapılır.
Patateslerin beklediği tavaya ilave edilir.
Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozla servise alınır.

Not Soğanlar mutlaka julienne doğranmalıdır. Sıcakken servis yapılmalıdır.
Birlikte Servis Edildiği Yemekler: Sote cinsi patates garnitürleri sosla servis yapılmayan etler yanında tercihen servis yapılırlar Örneğin scalope (şinitsel) çeşitleri yanında sos verilmez. Sote cinsi patates garnitürleri escalope, kadınbudu köfte vb çeşitler yanında tercih edilir.

© lezzetler.com tarif no:97418 • adı:Pommes Lyonnaise • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:56