



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES MARJOLAİNE

İri ve muntazam patatesler seçilir, kabukları soyulur.

Arzuya göre 1.5-2 cm küpler şeklinde kesilir.

Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.

Suyu süzdürülür ve kurutulur.

Servise çıkacağı zaman sote tavasının dibine sıvı yağ konulur. 2-3 porsiyonluk patates ilave edilir.

Tava devamlı sallanarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır.

Fazla yağı süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam edilir.

Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken içerisine ufalanmış mercanköşk otu ilave edilir.

Biraz da mercanköşk otuyla birlikte kızartılarak sıcak olarak servis yapılır.

Not: Pommes marjolaine genellikle kızarmış körpe kaz ve ördek yanında tercihen servis yapılır.