



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES OLİVES

Patatesler zeytin gibi kesen özel bıçağın kendi ekseninde çevrilmesiyle zeytin şeklinde kesilerek çıkarılır. Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır, süzülür. Servise çıkacağı zaman sote tavasına çok az yağ konularak kızdırılır, patatesler ilave edilir. Devamlı sallanarak her tarafı aynı renk ve şekilde hafif pembe renkte kızartılır. Kızartma tereyağı ile tamamlanır.

Not: İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır. İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzölmelidir. İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır. Pommes noisette taze, küçük ve eşit büyüklükteki patateslerden de yapılabilir.