



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES SABLE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

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.

Tost ekmeğinden hazırlanmış, açık renkte ve kaliteli galeta unu ilave edilir, biraz da galeta unuyla kızartılır.

Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu garnitür çeşidi kumlu bir görünümde olduğu için kum anlamına gelen bu isimle anılmıştır. Pommes sable genellikle kızarmış körpe kaz ve ördek yanında tercihen servis yapılır. İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır. İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır. İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.
