



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES SAUTÉES A'CRU

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

Patatesler yıkandıktan sonra kabukları soyularak daire veya yarım daire şeklinde 2-3 mm. kalınlıkta düzgün dilimler şeklinde doğranır.

Sote tavaına 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.

Sıcakken servis yapılmalıdır.

Not: Orta boy patatesler kullanılmalıdır.