



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMMES SAUTÉES

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

Patatesler yıkandıktan sonra kabuklarıyla birlikte çok fazla olmamak şartıyla haşlanırlar.

Kabukları soyulur.

2-3 mm kalınlığında düzgün daireler şeklinde dilimler doğranır. Eğer büyükse yarım daireler de yapılabilir.

Servis zamanına yakın, sote tavaına 40-50 g kadar tereyağ-sıvıyağ koyularak kızdırılır.

1-2 porsiyonluk patates, içine dağıtılarak konulur. Tuz ve istenirse karabiber serpilir.

Tava devamlı sallanarak ve arada kaydırılıp alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde kızarması sağlanır.

Ocaktan alınır ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilerek tava sallanarak karıştırılır.

Not: Orta boy patatesler kullanılmalıdır. Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir. Sıcakken servis yapılmalıdır.