



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES VAPEUR

Patatesler yıkanıp bütün olarak ya da soyulduktan sonra iri parçalara ayrılarak buhar tenceresinin sepetine yerleştirilir.

Ağız kapatılarak pişirilir.

Pişen patatesler kabuklu ise kabukları soyulur.

Temiz bir bezin arasında yumurtadan daha küçük parçalar şeklinde sıkıştırılarak şekillendirilir.

Bezden çıkartılarak, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerlerine tereyağ parçaları konur.

Servisten önce fırınlanarak üzerlerinin kızarması sağlanır.

Sıcakken servis yapılmalıdır.

Not: Patatesler buhar tenceresine yerleştirilirken kesinlikle suya dokunmamalarına ve fırınlanırken ısıtılmış fırına koyulmalarına dikkat edilmelidir. Özellikle diyet yapan kişiler tarafından oldukça uygun bir yemek çeşididir.

Özellikle püre cinsi patates garnitürlerinin hazırlanmasında haşlama yerine buharda pişirme yöntemi kullanılabilir.

Servis Edildiği Yemekler: Pommes vepaur pek çok yemek yanında, ayrıca pommes natur ve çeşitlerinin de kullanıldığı balıklar yanında da rahatlıkla servis yapılabilir.