



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## POMMES WILLIAMS

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

1 ölçü pommes croquette malzemeleri  
2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı  
½ su bardağı un  
½ su bardağı galeta tozu  
10-15 tane çubuk makarna

Pommes croquette hamuru hazırlanır.  
Un serpilmiş masada uzun silindir şekli verilerek.  
3-4 cm çapında yuvarlanır.  
3-4 cm boyunda eşit aralıklarla kesilerek elde yuvarlanarak armut şekli verilir.  
Önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra da galeta tozuna bulanır.  
Çubuk makarnadan yeterli büyüklükte kesilerek yumurtaya batırılır ve armudun sapı olacak şekilde yerleştirilir.  
Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.  
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Pane hazırlanırken ve kızartırken armut şeklinin bozulmamasına dikkat edilmelidir. Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.