PETITE GOURMETS

CANADIAN

Poutine Patates Kızartması

Çıtır patates kızartması, lor peyniri ve zengin sos ile geleneksel Kanada poutine tarifi. Evde otantik Quebec tarzı poutine yapmayı öğrenin.

30 min	30 min	1h	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı su
- 6 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 bardak un
- 20 ons kemiksiz et suyu
- 10 ons tavuk suyu
- 3 patates
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 bardak lor peyniri

Yapılışı

1. **Patatesleri hazırlayın**

   3 büyük russet patatesi yıkayın ve yaklaşık 1.5cm (½ inç) kalınlığında çubuklar halinde kesin. Büyük bir kaseye koyun ve tamamen soğuk suyla örtün. Fazla nişastayı çıkarmak için en az 1 saat veya bir gece bekletin.

2. **Sosu hazırlayın**

   Orta boy bir tencerede orta ateşte 3 yemek kaşığı un ile 2 yemek kaşığı tereyağını çırpın. Sürekli karıştırarak karışım altın kahverengi olana ve fındık kokana kadar pişirin, yaklaşık 3-4 dakika.

3. 1 su bardağı dana veya tavuk suyunu yavaş yavaş ekleyerek çırpın, topak oluşmasını önlemek için yavaş ekleyin. Kaynatın, sonra ateşi kısın ve kaşığın arkasını kaplayacak kadar koyulaşana kadar kaynatın, yaklaşık 5-6 dakika. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kısık ateşte sıcak tutun.

4. **Patatesleri ilk kez kızartın**

   Büyük ağır bir tencerede veya fritözde yağı 150°C'ye ısıtın. Patatesleri tamamen süzün ve hiç nem kalmayana kadar kağıt havluyla kurulayın.

5. Patatesleri 150°C'de küçük partiler halinde 5-6 dakika, içi pişene kadar ama rengi soluk kalacak şekilde kızartın. Delikli kaşıkla çıkarın ve en az 5 dakika tel raf üzerinde süzün.

6 **Çıtırlık için ikinci kızartma**

Yağ sıcaklığını 190°C'ye çıkarın. Önceden pişmiş patatesleri partiler halinde 2-3 dakika altın kahverengi ve dışı çıtır olana kadar tekrar kızartın.

7 Patatesleri çıkarın ve kağıt havlu üzerinde kısa süre süzün, sonra hemen servis tabağına veya büyük bir servis tepsisine aktarın. Sıcakken hafifçe tuzlayın.

8 **Poutine'i birleştirin**

Sıcak sosu sıcak pateslerin üzerine cömertçe dökün, eşit şekilde kaplanmasını sağlayın. Sos, peyniri eritmeye başlayacak kadar sıcak olmalıdır.

9 20 oz taze lor peynirini soslu pateslerin üzerine serpistirin. Peynirler sıcaklıktan hafifçe yumuşamaya başlamalı ama şeklini korumalıdır. Patatesler çıtır ve sos sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

528	10g	45g	24g	4g	3g	1,068mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Fazla nişastayı çıkarmak için kesilmiş patatesleri en az bir saat veya bir gece soğuk suda bekletin, böylece pişirme sırasında yapışmayacak daha çıtır patates kızartması elde edersiniz.

Mükemmel poutine patatesi için çift kızartma şarttır - önce düşük sıcaklıkta içini pişirmek, sonra yüksek sıcaklıkta altın çıtırlığa ulaşmak için.

Mümkün olduğunca taze lor peyniri kullanın, ısırdığınızda gıcırdamalıdır. Bir günlük peynir de iyi çalışır, ama birkaç günden eski olanlardan kaçının.

Servis yaparken sosu sıcak ama kaynamayacak şekilde tutun, sıcaklık lor peynirini tamamen eritmeden ısıtmalıdır.

Patatesleri başlangıçta fazla tuzlamayın, çünkü hem sos hem peynir nihai yemeğe tuzluluk katar.

Sıcaklığı korumak ve pateslerin çok hızlı yumuşamasını önlemek için poutine'i ısıtılmış kaselerde hemen servis edin.

Vejetaryen poutine için, dana ve tavuk suyunu zengin mantar veya sebze suyuyla değiştirin, ekstra umami derinliği için soya sosu ekleyin.

İki kızartma aşamasında eşit pişme sağlamak için patatesleri eşit kalınlıkta (yaklaşık 1.5cm) kesin.