PETITE GOURMETS

FRANSIZ

Lyonnaise Patates

Karamelize soğanlı klasik Fransız Lyonnaise Patatesi. Dışı çıtır, içi yumuşak. Lyon'dan mükemmel garnitür. Geleneksel tarif ve ipuçları.

10 min	25 min	35 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 libre patates
- 2 soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak maydanoz

Yapılışı

1. **Patatesleri hazırlayın**

   2 pound patatesi yıkayın ve soyun, sonra keskin bıçak veya mandolin kullanarak 1/4 inç kalınlığında daireler halinde dilimleyin.

2. Patates dilimlerini büyük tencereye koyun ve 1 inç üzerini aşacak şekilde soğuk tuzlu suyla örtün. Yüksek ateşte kaynatın, sonra çatalla delinebildiğinde ancak hala sert durumdayken 2-3 dakika haşlayın.

3. Patatesleri hemen süzgece alın ve kızartırken şekillerini korusunlar diye tamamen soğumaya bırakın, yaklaşık 10 dakika.

4. **Aromatikleri hazırlayın**

   2 soğanı yaklaşık 1/8 inç kalınlığında ince yarım ay şeklinde dilimleyin. 2 diş sarımsağı ince kıyın.

5. **Soğanları karamelize edin**

   Büyük tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve 2 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte tereyağı köpürüp çöküne kadar ısıtın.

6. Dilimlenmiş soğan ve kıyılmış sarımsağı tavaya ekleyin, yağla karışması için karıştırın. Soğanlar koyu altın kahverengi ve karamelize olana kadar ara ara karıştırarak yavaşça 12-15 dakika pişirin.

7. Karamelize soğanları 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle baharatlayın, sonra kaseye alın ve bir kenara koyun.

8. **Patatesleri kızartın**

   Aynı tavaya kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve 2 yemek kaşığı tereyağını ekleyin ve tereyağı köpürmeyi bırakana kadar orta-yüksek ateşte ısıtın.

9. Patates dilimlerini fazla doldurmamaya dikkat ederek tek sıra halinde ekleyin, gerekirse gruplar halinde çalışın. Her tarafı altın kahverengi ve çıtır olana kadar her tarafı 3-4 dakika kızartın, bir kez çevirin.

10. **Birleştirin ve servis yapın**

    Karamelize soğanları kızarmış patateslerle tavaya geri koyun ve patates dilimlerini kırmamaya dikkat ederek nazikçe karıştırın.

11. 1 su bardağı taze maydanoz serpistirin ve sıcak ve çıtırken hemen servis yapın.

Besin Değerleri

324	4g	42g	21g	4g	6g	545mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi doku kontrastı için Russet patates kullanın - yüksek nişasta içeriği mükemmel çıtır dış yüzey yaratırken kabarık iç dokusunu korur.

Eşit pişirme için patates dilimlerini düzenli olarak, yaklaşık 1/4 inç kalınlığında kesin. Mandolin dilimleyici tutarlı kalınlık elde etmeye yardımcı olur.

Yarı haşlama adımını atlamayın - fazla nişastayı giderir ve patatesleri kısmen pişirir, bu da doğru dokuyu elde etmek için esastır.

Soğanları orta ateşte yavaşça karamelize edin. Bu süreci yüksek ateşle acele ettirmek, tatlı ve karmaşık tatları geliştirmeden çok hızlı esmerleştirir.

Yağ sıçramasını önlemek ve daha iyi esmerleşme sağlamak için haşladıktan ve soğuttuktan sonra patatesleri tamamen kurulayın.

Patatesleri kızartırken tavayı fazla doldurmayın - uygun sıcaklığı korumak ve eşit esmerleşme sağlamak için gerekirse gruplar halinde pişirin.

En iyi lezzet ve esmerleşme için tereyağı ve yağ karışımı kullanın. Yağ, tereyağının yüksek sıcaklıklarda yanmasını önler.

Kızartma işlemi sırasında baharatların yanmasını önlemek için tuz ve karabiberi pişirmenin sonunda ekleyin.