

Quebec Poutine

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Açlık bar 5/10

Poutine, çift kızartmalı patatesi taze peynir püflesi sosuyla buluşturan Quebec sokak klasığıdır.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 250 gr Peynir püflesi
- 2 su bardağı Dana et suyu
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 litre Sıyık yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Patatesleri kalın parmak dilimlerinde kesin.
2. Patatesleri soğuk suda 20 dakika bekletip kurulayın.
3. Sıyık yağ 150°C'ye ısındıktan sonra patatesleri 6 dakika önce kızartın.
4. Yağ 180°C'ye çıkarıldıktan sonra patatesleri 4 dakika altın renkli kızartın.
5. Tereyağı ve unu 3 dakika kavurup dana et suyunu çirparekleyin.
6. Sosu 8 dakika koyulaştırıp paklanmasından önce sürekli çirpın.
7. Patatesleri peynir püflesi sosla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu çok kaynar dökmeyin, peynir püflesinden yumuşak kalmalı.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates çirptikten hemen servis edin, yanlarında şunu iyi gider.

Alerjenler

Süt

Gluten