

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 pıhtısıyla sosuyla buluşturan Quebec sokak klasığıdır.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 250 gr Peynir pıhtısı
- 2 su bardağı Dana et suyu
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 litre Sıvı 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. Sıvı 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 çırparak ekleyin.
6. Sosu 8 dakika koyulaştırıp paklanmasından önce sürekli çırparın.
7. Patatesleri peynir pıhtısıyla sosla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu çok kaynar dökmeyin, peynir pıhtısından yumuşak kalsın.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates çirkin hemen servis edin, yanından şunu iyi gider.

Alerjenler

Süt

Gluten