

# Lyonnaise Patates

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

10 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

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

- Patatesleri hazırlayın**

2 pound patatesi yıkayın ve soyun, sonra keskin bıçak veya mandolin kullanarak 1/4 inç kalınlığında daireler halinde dilimleyin.
- 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.**
- Patatesleri hemen süzgece alın ve kızartırken şekillerini korusunlar diye tamamen soğumaya bırakın, yaklaşık 10 dakika.**
- 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 serpiştirin ve sıcak ve çıtırken hemen servis yapın.

## 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.

[petitegourmets.com](http://petitegourmets.com)