

طرز تهیه پوره سیب زمینی

پوره سیب زمینی اصول پیچیده ای برای درست کردن ندارد؛ در این مطلب طرز تهیه پوره سیب زمینی ساده آموزش داده شده است.

مواد لازم پوره سیب زمینی کلاسیک برای ۱۰ نفر

سیب زمینی: ۲ کیلو گرم

کره: ۱۲۰ گرم

خامه: ۱ پیمانه

نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه پوره سیب زمینی کلاسیک

سیب زمینی ها را بشویید و داخل قابلمه پر از آب کنید تا به جوش بیاید. بعد از به جوش آمدن آب حرارت را کم کنید و سیب زمینی ها بپزند.

در این فاصله در ظرف دیگری شیر، خامه و کره را مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا کره در شیر ذوب شود و شیر نجوشد.

بعد از اینکه سیب زمینی ها پخت آنها را پوست بگیرید و همانطور با گوشتکوب له کنید.

سپس مخلوط شیر و خامه گرم را روی سیب زمینی های له شده بریزید و هم بزنید تا کاملا با هم ترکیب شوند. پوره آماده شده را به صورت گرم در ظرف مورد نظرتان سرو کنید.

نکاتی برای خوشمزه تر کردن پوره سیب زمینی

پوره سیب زمینی را می‌توانید با ماسوره های فرم دهنده برای تزیین انواع غذاها مانند شنیسل مرغ و فیله مرغ به کار ببرید.

نعنا را نباید زیاد تفت دهید چون باعث سوختن و تلخ شدن آن می شود.

سیب زمینی که با پوست پخته می‌شود تقریباً دو برابر سیب زمینی هایی که بدون پوست پخته می‌شوند حاوی ویتامین C است.

برای اینکه پخت سیب زمینی ها به قابلمه شما آسیب نرساند بهتر است آنها را در قابلمه های تفلون و یا نجسب بپزید.

پوره سیب زمینی در کنار تخم مرغ نیمرو یک غذای مقوی و کامل برای رشد و نمو کودکان شما محسوب میشود.

برای ادویه دار کردن پوره سیب زمینی می‌توانید یک برگ بو به شیر، کره یا خامه افزوده کرده و یا با کمی رزماری، آویشن و یا مریم گلی کمی گرم کرده و بعد به سیب زمینی ها اضافه کنید.

زمانی که سیب زمینی ها را با شیر مخلوط می کنید می توانید کمی جوز هندی، فلفل سیاه و یا رنده پوست لیمو به آن اضافه کنید.

اگر برای تهیه پوره سیب زمینی، سیب زمینی ها را پوست کنید و در آب جوشانید، آب آن را در پایان کار دور نریزید و در حین کوبیدن سیب زمینی کم کم مقدار کمی از این آب را به پوره اضافه کنید.

از پوره های اضافی برای تهیه ی پیراشکی ها و انواع رول های مختلف استفاده کنید.

برای اینکه پوره بافت نرم و لطیفی پیدا کند علاوه بر اضافه کردن کره ، کمی شیر یا خامه غلیظ به آن اضافه کنید.

به دلیل نشاسته سیب زمینی باید برای طعم دار کردنش به اندازه کافی به آن نمک اضافه کرد. همچنین برای پختن سیب زمینی ها نباید از آب زیادی استفاده کرد.

استفاده همزمان سیب زمینی هایی که پوست نازک و سیب زمینی هایی که پوست تیره و ضخیمی دارند باعث خوشمزه تر شدن پوره میشود.