

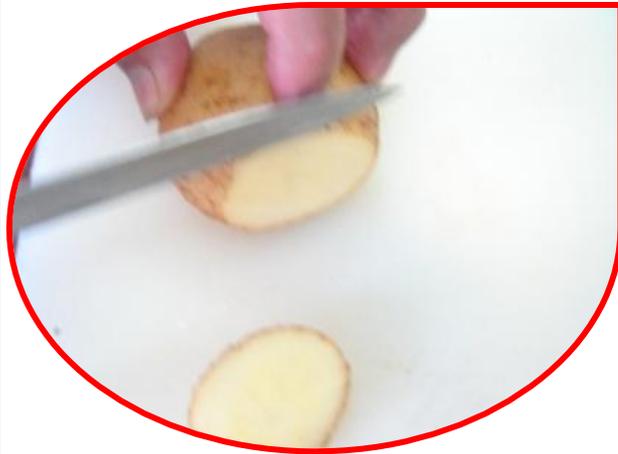


ATAT SITI NURANI

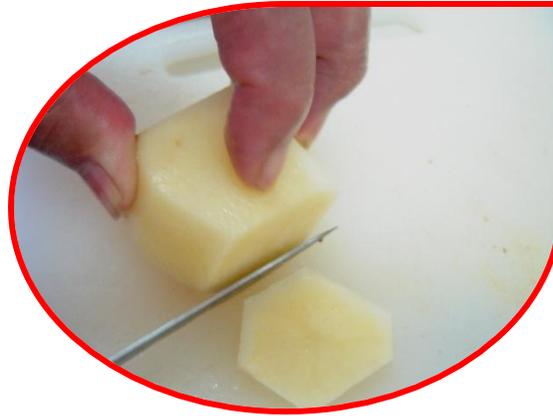
# POMES GRATIN

**Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2010**

# POMMES GRATIN



Cuci kentang sampai bersih kemudian potong kedua ujung, lalu kupas menjadi 6 sudut



**Potong kentang setebal 0,5 cm**



**Kocok telur merah 4 dan 3 telur utuh, jangan sampai berbuih masukan garam agak banyak karena kentang menyerap rasa asin, susu cair**



Kemudian masukan pala bubuk aduk sampai rata, lalu olesi loyang atau pirex dengan margarine yang banyak supaya memudahkan dalam melepaskan



Panggang adonan dalam oven bagian bawah setelah  $\frac{1}{2}$  jam pindahkan panggangan ke bagian atas supaya memperoleh warna kuning bagian atas



Setelah hidangan matang, lalu angkat dinginkan sebentar, lalu potong segitiga kemudian hidangkan dengan ikan atau daging atau ayam sebagai pelengkap main course

**SELESAI**

