



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEŞAMEL SOSLU FIRINDA PATATES

1-1,2 kg. patates
150 gr. peynir
100 gr. peynir
100 gr. tereyağı
2 adet yumurta
250 ml. süt
20 gr. un
Karabiber
Tuz

Beşamel sos için 50 gr. tereyağı düşük ısı da eritilip sıcakken ocağın altına alınıp içine un ve baharatları ekleyin ve dikkatlice karıştırın, unun topak kalmaması önemlidir. Yine ocağa yerleştirin ve ısıttığınız sütü yavaş yavaş çırparak ekleyin. İstedığınız krema kıvamı için 5 dk. daha bu şekilde karıştırın. Patatesleri haşlayın, sonra küçük küpler, dilim veya rendelenmiş şekilde arzuya göre kesin. Eritilmiş tereyağı ile güzel bir tepsiye yayın. Patatesleri, tereyağı, rendelenmiş peynir, çırpılmış yumurta, tuz, karabiber ile harmanlayın. Önceden hazırlanmış beşamel sosu dökün. Rendelenmiş peyniri serpin. 40-45 dakika 200 derecede pişirin.

