



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU MANTARLI PATATES OTURTMA

6 adet patates
300 gr kıyma
2 adet soğan
300 gr mantar
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Beşamel sos için:
2 su bardağı süt
1.5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz, karabiber
1 çay bardağı rende Kaşar peyniri

Soğanları yemeklik doğrayın, yağda hafif sararana kadar çevirin.

Kıymayı ekleyip, rengi dönene kadar pişirin. Salçayı koyup karıştırın.

Mantarları iri iri doğrayıp ekleyin. Mantarlar suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Üzerine maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Altını kapatın.

Patatesleri soyup çok kalın olmayacak şekilde dilimleyin.

Dibi yağlanmış bir fırın tepsisine, bir sıra patates, bir sıra mantarlı içten döşeyin. Üzerine 1 çay bardağı kadar su gezdirin.

Üzerine bir folyo kapatıp 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin. (Patates dilimleri çok kalınsa 40 dk. pişirin)

Beşamel sosu için, yağı eritin, içine unu ekleyip hafif kavurun (rengi dönmesin)

Üzerine süt ve tuzunu atıp hızlıca karıştırarak 2 dakika kadar pişirin.

Beşamel sosu yemeğin üzerini kapatacak şekilde döşeyin.

15 dakika kadar fırınlayıp, üzerine kaşar peynirini serpin.

Yeniden fırına verip, kaşar peyniri hafif kızarana kadar pişirin.

Pilav ve ayran eşliğinde servis edin.



