



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU PATATES OTURTMA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 400 gr kıyma
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Kase Rendelenmiş kaşar peyniri
- 6 Adet patates
- 3 Adet İri Soğan
- 1 Fincan zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı un

Soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağı ile kavurun.Kıymayı ekleyip rengi değişene kadar kavurup salçayı ekleyip karıştırın.Üzerine tuz ve karabiber ekleyip altını kapatın.Patatesleri soyup çok kalın olmayacak şekilde dilimleyin ve yağlanmış fırın tepsisine bir sıra dizin.Üzerine hazırlanan harçtan döşeyin ve 1 çay bardağı su gezdirin.Üzerine folyo kapatıp fırında 30 dk kadar pişirin. Beşamel sosu için margarini eritin içine unu ekleyip kavurun.Üzerine süt ve tuzu ekleyip 2 dk karıştırarak pişirin. Beşamel sosu yemeğin üzerini kapatacak şekilde dökün.15 dk fırınlayıp,üzerine kaşar peyniri serpin.Yeniden fırına verip kaşar peyniri hafif kızarana kadar tutup çıkartın.