



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEŞAMEL SOSLU PATATES

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kase kaşar peynir
2 Yemek Kaşığı un
2 Su Bardağı süt
1 Adet yumurta sarısı
6 Adet patates

Patatesler kabukları soyulduktan sonra kuşbaşı doğranır. Biraz tuz ilave edilerek haşlanır. Ayrı bir tencerede beşamel sos için, tereyağ eritilir (sıvıyağ da olabilir). İçine un da ilave edilip kavrulur. Süt ilave edilip kaynatılır, sonra da yumurta sarısı ve tuz ilave edilir. Haşlanan patatesler beşamel sosla karıştırılıp borcama yayılır. Üzerine bol kaşar rendelenip fırına verilir.