BEŞAMELLİ VE TON BALIKLI PATATES KUPLARI

150 gram ton balığı konservesi
1 adet kırmızı soğan
1 adet domates
Yarım çay bardağı mısır konservesi
1 -2 dal kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Yarım paket dondurulmuş kızartmalık patates
1 çorba kaşığı sana margarin
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Beşamel sosu hazırlamak için, sana yağını kızdırıp unu rengi dönene kadar kavurun. Sütü üzerine azar azar ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Koyulaşınca ocaktan alın. Kaşar peynirini ekleyip karıştırın ve ılınmaya bırakın. Ton balığını küçük parçalar halinde beşamel sosa ekleyin. Üzerine küp doğranmış kırmızı soğan ve domatesi ilave edin. Mısırları ve dereotunu ekleyip baharatla karıştırdıktan sonra kuplara paylaştırın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serip patatesleri yerleştirin. Üzerlerine hafifçe sıvıyağ gezdirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Kuplardaki ton balığı eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:120252 • adı:Beşamelli ve Ton Balıklı Patates Kupları • gönderen:tahire • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:32