



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PATATES

Malzeme

- 4 adet patates
- 3 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 adet domates
- 1 yemek kaşığı kuru fesleğen = 10 adet taze fesleğen (kıyılmış)
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 2 su bardağı galeta unu
- 60 gram Sana Crème Bonjour = 4 yemek kaşığı
- 4 yemek kaşığı eski kaşar peyniri

Hazırlanışı

Kuru soğanları ayıklayıp, piyazlık doğrayınız.

Domatesleri küp küp doğrayınız.

Patatesleri halka halka doğradıktan sonra kararmamaları için su dolu bir kâse içinde bekletiniz.

Eski kaşar peynirini rendeleyiniz.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u eritip, kızdırdıktan sonra içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kuru soğanlar renk alınca içine domatesleri, fesleğeni, tuz ve karabiberi ekleyip, bütün malzemeyi 5?6 dakika pişiriniz.

Sıvı sana ile yağladığınız fırın kabının içine suyunu iyice süzdüğünüz patatesleri bir kat diziniz.üzerine sostan döküp, bu sıra ile malzemeler bitinceye kadar dizip, en son olarak sos ile bitiriniz.

Küçük bir kâsede galeta ununu, yumuşamış 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u ve rendelenmiş eski kaşarı koyup, yoğurunuz.

Elde ettiğiniz hamuru elinizle ufalayarak sosun üzerine bir kat olarak serpiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35?40 dakika patatesler iyice yumuşayınca kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.