



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA GRAVYERLİ PATATES

750 gr patates (haşlanıp, kabukları soyulmuş ve çatalla püre haline getirilip, sıcak tutulmuş)

60 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı

2 orta boy soğan (ince doğranmış)

30 gr (1/4 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1+1/2 su bardağı dolusu süt

2 su bardağı gravyer peyniri (ince rendelenmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla orta boy bir fırın tepsisini hafifçe yağlayıp, bir kenara bırakınız. Patates püresini orta boy bir kaba koyup, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede kalan 1 çorba kaşığı yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp tahta bir kaşıkla unu, tuzu, biberi ekleyip karıştırınız. Yavaş yavaş sütü ekleyiniz. (Bu arada sürekli karıştırarak, topaklaşmalara engel olunuz.)

Tencereyi hafif ateşe oturtup, karıştırarak 4-5 dakika, sos düzgün ve kalın bir hal alıncaya kadar pişiriniz. 1+1/2 su bardağı gravyer peyniri rendesi ekleyip, karıştırmaya devam ederek 3-4 dakika, peynir eriyene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, peynir sosunu yavaş yavaş patateslerin üstüne dökerek, karışım düzgün bir biçim alana kadar tahta bir kaşıkla çırpınız. Bu karışımı yağladığınız fırın tepsisine eşit biçimde yayıp, üstüne kalan 1/2 su bardağı gravyer peyniri rendesini serpiniz.

Tepsiyi fırına sürüp 20 - 25 dakika, üstü kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp servis ediniz.