



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LEVREKLİ PEYNİRLİ PATATES

4 adet orta boy tatlı patates
1 orta boy soğan
8 dilim levrek fileto
1 kg pırasa
4 kaşık sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 su bardağı keçi sütü
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 kase rendelenmiş keçi peyniri
1 çay bardağı su

Tencereye koyduğunuz yağda ince ince kıydığınız soğanları pembeleştirin. Pırasaları yıkayıp, ayıklayıp, özellikle beyaz kısımları 2'şer cm. kalınlığında doğrayın. Soğanlara ekleyip karıştırarak soteleyin. Patatesleri halka halka ve ince dilimler halinde doğrayıp karışıma ekleyin.

Patatesin pişmesi için içine bir çay bardağı su katın. Patatesler suyu çekip yumuşayınca kadar sotelemeye devam edin. Biraz tuz ve karabiber ekledikten sonra tencereyi ocaktan indirin. Pyrex ya da seramik fırın kabının içine önce levrek dilimlerini, ardından pırasalı karışımı eşit şekilde yayarak dökün. Bir diğer tarafta beşamel sosu hazırlamak için, unu sarartmadan kavurup yavaş yavaş sütü ekleyin. Sürekli karıştırmayı ihmal etmeyin ki un topaklanmasın. Tuz ve karabiberi de ekleyip dilediğiniz krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kıvamı bozulmasın diye hemen ateşten indirin.

Hazırladığınız sosunu, balık ve sebzeli karışımın üstüne eşit olarak dökün.

Rendelediğiniz keçi peynirini en üste serpererek, daha önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin. Sos, sıcakla eriyip balık ve sebze karışımının arasına girecek, tüm malzemelerin kaşarla birlikte hafifçe kızarmış üst tabakası lezzetli bir görünüm sunacak. Fırından çıkardığınız kabı 5 dakika kadar bekletip sıcak servis yapın.