



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PASTIRMALI PATATES

8 patates
1 kase haşlanmış ıspanak
15 dilim pastırma
1 küçük kutu tuzsuz krem peynir
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
1 defne yaprağı
4 su bardağı süt
2.5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı galeta unu
Tuz, karabiber

Pastırmaları ortadan ikiye keserek hafifçe yağlanmış teflon tavada kızartın. Yağını çekmesi için bir peçetenin üzerine alın. Bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. Haşlayıp suyunu süzdüğünüz ıspanağı 1 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesiyle birlikte biraz kavurun. Patatesleri soyup, kalın dilimleyin. Derin bir tencereye aldığınız patateslerin üzerine sütü ekleyin. Defne yaprağı, tuz ve karabiberle tatlandırıp kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Patatesleri delikli bir kepçeyle sudan çıkarıp bir tabağa alın. Üçte birini blenderden geçirin. Püreyi geri kalan patates dilimleriyle karıştırıp tuz serpin. Fırın kalıbını yağlayıp galeta unu serpin. Patatesli karışımın yarısını kalıbın içine yayın. Üzerine peynirli ıspanağı serip pastırma dilimleriyle örtün. Kalan kaşar peynirini krem peynirle karıştırıp birkaç kaşık malzemenin üzerine yayın. Bu işlemi malzeme bitinceye kadar sürdürün. Patatesi pişirdiğiniz süttten bir iki kaşık alıp yemeği sulandırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında yarım saat pişirin. Suyunu çekerse, biraz daha sıcak süt ilave edin. Fırından çıkarmadan 5 dakika önce ısıyı 200 dereceye yükseltip üzerini kızartın. 5 dakika fırında dinlendirip sıcak servis yapın.