



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU PATATES GRATEN

www.miele.com.tr

800 gr. Patates
1 Soğan, ince doğranmış
1 diş sarımsak, ince kıyılmış
30 gr. Tereyağ
2 yemek kaşığı iri taneli Hardal
250 ml Sebze suyu (hazır)
1 tutam Safran
125 ml Krema
Tuz
Karabiber
Üstünü kızartmak için:
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Patatesleri soyun, dilimleyin ve tuzlu suda önce 5 dakika haşlayın. Suyunu dökün ve yağlanmış bir sufle kalıbına doldurun.

Soğanları ve sarımsakları tereyağında çevirin. Hardal, sebze suyu, safran ve krema ilave edin ve pişmeye bırakın. Tuz ve baharat ekleyin.

Sosu patates dilimlerinin üzerinde gezdirin.

Peynir serpin ve fırında üstü açık pişirin.