



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## JAMBONLU PATATES TERRINE

8 adet patates  
100 gr gravyer peyniri  
50 gr tereyağı  
500 ml krema  
2 diş sarımsak  
2 adet biberiye  
10 dilim jambon

Fırınınızı 160 dereceye getirip ısıtın.

Patatesleri ince yuvarlak şekilde doğrayıp su dolu bir kabın içinde bekletin.

Altını yağladığınız kek kalıbını yağladıktan sonra dışarıya taşacak şekilde 8-10 dilim jambon ile kalıbı kaplayarak, patatesleri jambonun içerisine üst üste gelecek şekilde dizmeye başlayın.

Aralarına rende gravyer peynirini ve küp kesilmiş tereyağını ekleyin.

Krema, rende sarımsak, biberiye, tuz ve biberi karıştırıp patatesin üzerine dökün.

İkinci kat patatesi ekleyip aynı işlemi tekrar uygulayın.

Kek kalıbı dolana kadar yaklaşık 3-4 kat patatesleri dizin.

Her kata peynir, tereyağı ve kremalı malzemeyi eklemeyi unutmayın.

1 saat patatesler yumuşayana kadar fırında pişirin.

