



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEFAL GRATEN

MALZEME

4 parça kefal filetosu
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy patates
1/2 paket margarin
Yeterince tuz, karabiber
Beşamel sos için:
40 gram margarin
3/4 kahve fincanı un
Yeterince süt
Yeterince balık suyu
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI

Soğanları piyazlık kıyıp sıvıyağda yumuşayınca kadar kavuralım. Yuvarlak dilimler halinde kestiğimiz patatesi de ilave edip iyice kavuralım. Yeterince tuz ve karabiber ilave edip ocaktan indirdikten sonra ısıya dayanıklı bir tepsiye yayalım. Kefal filetolarını tuzlu suda iyice yıkadıktan sonra patateslerin üzerine dizelim. Üst seviyesine kadar su koyup orta ısı ateşte ağzı kapalı olarak pişirelim. Patates ve kefal iyice pişince ocaktan indirip balık suyunun birazını süzüp alalım. Başka bir tencerede unu yağda kokusu çıkıncaya kadar kavurup yeterince süt ve balık suyu ilave ederek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Ocaktan indirip içine yeterince tuz ve karabiber ilave ederek iyice çırpalım. Hazırladığımız bu beşamel sosu, balıkların üzerini kaplayacak şekilde yayalım. Önceden ısıttığımız 170 C derece fırında üzeri hafif renk alıncaya kadar pişirip fırından çıkartalım. Biraz demlenmesini bekleyip sıcak sıcak servis yapalım.