



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALABAŞ PATATES GRATEN

4 kişilik

**MALZEME**

3 küçük alabaş,

500 g patates,

3 soyulmuş soğan,

150 g sucuk,

200 g Emmental peyniri,

tuz,

taze öğütülmüş karabiber,

250 g süt,

125 g krema,

2 yumurta,

tatlı kırmızı biber,

3 çorba kaşığı galeta unu,

2 çorba kaşığı tereyağı.

1. Alabaş ve patatesleri soyarak yıkayın ve dilimleyin. Soğanı ve sucuğu da dilimleyin.
2. Düz bir cam fırın kabını yağlayın. Alabaş, sucuk, soğan ve patates dilimlerini kat kat dizin (alt ve üst katlarda patates olmalı). Her katın üstüne rendelenmiş peynir serpiştirin, tuz ve karabiber katın.
3. Sütü, krema ve yumurta ile karıştırın, tuz ve kırmızı biber katın. Sütü patateslerin üstüne dökün. Kalan peyniri galeta unu ile karıştırıp serpiştirin, tereyağını eritip üzerine gezdirin.
4. Fırını 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtın, kalıbı sürün, yakl. 45 dakika pişirin.
5. Pişme süresinin yarısında kalıbı folyo ile örtün.