



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ PATATES

8 tane patates
2 çorba kaşığı tereyağ
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı kaynar süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yumurta sarısı
250 gr haşlanmış tavuk
8 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Patateslerin kabuklarını soyup uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını bir tatlı kaşığıyla oyarak çıkartın. Sonra derince bir tepsiye koyun ve bir parmak kadar su ilave ederek ateşe oturtun. Tepsinin üzerine bir kapak örtün. Patatesleri ağır ateşte, yumuşayınca kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin. Pişince tepsiyi ateşten alıp içindeki haşlanmış patatesleri ateşe dayanıklı bir kaba aktarın. Bir başka kaptaki tereyağını orta ateşte eritip unu ilave edin. Çırpma teliyle 1-2 dakika sürekli karıştırarak ara vermeden kaynar sütü ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp içine tuz, karabiber ilave edin. Bir tahta kaşıkla bir kaç kez karıştırarak baharatı yedirin. Karışım ılınınca içine yumurta sarılarını yedirerek teker teker katın. İsteğinize göre, Beşamel sosun yanına haşlanmış ve küçük küpler halinde doğranmış tavuk eti koyabilirsiniz. Tavuk etli Beşamel sosu haşlanmış patateslerin içine tepeleme doldurun. Üzerine sade Beşamel sos sıvayıp ve peynir rendesi serpip fırına sürün. Fırının üst kısmını yakarak üstten kızartın edin. Bir servis tabağına çıkartarak sıcak olarak servis yapın.