



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ KUMPIR

1, 5 kg patates
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 su bardağı kaşar rendesi
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Beşamel sos için;
2 kaşık tereyağı
2 kaşık un
2 su bardağı süt
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

Öncelikle patatesleri soyun ve haşlayın.

Haşlanan patatesleri tereyağı ile hafif pütürlü kalacak şekilde ezin.

Sonrasında ocağa alın ve sütünü azar azar ekleyerek kıvam almasını sağlayın.

Rendelenmiş kaşardan 1 su bardağını üzeri için ayırıp kalan 2 bardağını patatese ekleyin.

Tuzunu baharatlarını ekleyip karıştırın, ocaktan alın ve fırın kabına alın.

Beşamel sosu için; tereyağı ile unu hafif renk değiştirene kadar sürekli karıştırarak kavurun.

Yavaş yavaş sütü ekleyip bir yandan çırpma teli ile karıştırmaya devam edin.

Kıvam aldıktan sonra tuz ve karabiberi de ekleyip patates püresine dökün.

Kalan kaşar rendesini üzerine serpin ve fırına koyun üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

Sıvı yağda salçalı sos hazırlayarak üzerine gezdirin ve servis edin.

