



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PATATES GRATEN

4 kişilik

MALZEME

1 kilo iri patates,

tuz,

10 kokteyl domatesi,

200 g jambon,

250 g gorgonzola peyniri,

150 g krema,

2 yumurta sarısı,

karabiber,

toz hintceviz,

2 çorba kaşığı çekilmiş fındık.

1. Patatesleri uzunlamasına dörde bölün, kararmalarını önlemek için su dolu bir kaba atın.
2. Patatesleri tuzlu kaynar suda 15-20 dakika haşlayın, çıkarın, soğuk sudan geçirin ve süzölmeye bırakın. Domatesleri yıkayın ve ortadan kesin.
3. Jambonu şeritler halinde kesin. Fırın kalıbını yağlayın, patatesleri dizin, üzerine jambonları dağıtın.
4. Peyniri küp halinde doğrayın. Kremayı yumurta sarısı ile çırpın, karabiber ve toz hintceviz ile tatlandırın. Peynir küplerini karıştırın. Bu karışımı sebzelerin üzerine dökün. En üstüne domatesleri dizin, fındıkları serpiştirin.
5. Fırını 200 derecede ısıtın, grateni yaklaşık 40 dakika kızartın.