



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK KIYMALI PATATES MUSAKKASI

<https://www.posta.com.tr>

5 adet patates
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet domates
2 adet kuru soğan
300 gr. tavuk kıyma
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı fesleğen
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 su bardağı galeta unu
Beşamel sos için:
1,5 su bardağı süt
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Beşamel sos için, tereyağında unu kavurun. Karıştırarak sütü ekleyip muhallebi kıvamında pişirin. Baharatları ve peyniri ekleyerek karıştırın.

Patatesleri halka şeklinde doğrayıp tuzlu suda bekletin. Tereyağında, küp doğranmış soğanı kavurup, domatesi ve kıymayı ekleyerek soteleyin. Baharatları ekleyip karıştırın. Patatesleri kurularıp kızartın. Fırın tepsisine patatesleri dizip, üzerine kıymalı karışımı dökün. Bu işlemi patatesler ve kıyma bitene kadar tekrarlayın. Hazırladığınız beşamel sosu, tepsinin üzerine döküp, galeta ununu serpin. 15 dakika, 170 derecede ısıtılmış fırında, kızartın. Çıkmasına yakın kaşar peyniri serpip üzerini kızartın.



