



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRATİNE PATATES

MALZEMELER

Her Biri Yaklaşık 200 gr 4 Adet Patates

6 Çorba Kasığı Krema

1 Yumurta Sarısı

Tereyağı

2 Çorba Kasığı Rendelenmiş Gravyer Peyniri

2 Çorba Kasığı Kiyilmiş Maydanoz

2 Çorba Kasığı Kiyilmiş Taze Soğan

Kiyilmiş Ceviz

YAPILIŞ TARİFİ

İyice yıkayıp kuruladığınız patatesleri 4 adet alüminyum folyoya sararak, önceden isittiginiz 200 derecelik fırında 45 dak. bırakın. Pisip pismediğini sivri bir bıçakla kontrol edebilirsiniz. Henüz sertse 5-10 dak. daha kalsınlar fırında.

Çıkardıktan sonra her bir patatesin üzerinden uzunlukları boyunca bir dilim kesin. Kapak gibi, içlerini oyun, elde ettiğiniz bir çatalla ezin.

Onu, 30 gr (2 çorba kasığı) tereyağı ve 4 çorba kasığı kremayla birlikte çirpin. Tuz, karabiber attıktan sonra taze soğan ve maydanozu ekleyin.

Kiyilmiş cevizi de ilave ettikten sonra bu karışımla patateslerin içini doldurun.

Bir kapta kalan kremayı yumurta sarısı ve gravyerle karıştırıp patateslerin yüzeyine paylaştırın.

Yağlanmış bir tepsiye döseyin ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına verin. 10 dak. sonra çıkarıp servis yapabilirsiniz