



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JANSSONS LEZZETLERİ

www.miele.com.tr

800-850 gr. soyulmuş Patates
1 Soğan, ince halkalar halinde
1 yemek kaşığı Tereyağı
125 gr. (İsveç) Ançuvez
200 ml Krema
2 yemek kaşığı Galeta Unu

Patatesleri ince çubuklar halinde doğrayın veya kalın rendeleyin. Bir sufle kabını tereyağı ile yağlayın. Patatesleri ançuvez ve soğan halkalarını değişimli olarak kalıbın içine birer sıra döşeyin. İlk sırada ve son sırada patatesler olmalıdır. Üstüne krema dökün ve galeta unu serpin. Fırına verin ve pişirin.

30 dakika sonra üstüne alüminyum folyo örterek çok fazla kararmasını önleyebilirsiniz.