



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PATATES GRATEN

9-10 adet patates  
400-500 gram dana kıyma  
3 adet soğan  
4-5 diş sarımsak  
7-8 adet sivri biber  
3-4 adet domates rendesi  
4-5 dal maydanoz  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
4-5 su bardağı su  
Salçalı Sos:  
2-3 su bardağı su  
1,5-2 yemek kaşığı salça  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Beşamel Sos:  
4 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
Tepsinizin üstünü tamamen kapatacak kadar kaşar rendesi  
Alüminyum folyo

Patateslerin kabuklarını soyup, 1 cm kalınlığında yuvarlak keserek tuzlu suda bekletelim.

Derin bir tencereye kuru soğanları yemeklik doğrayalım.

İçine küçük küçük doğranmış sivri biberleri, sarımsakları, domates rendelerini, salçayı, sıvı yağı ve baharatları ekleyelim.

Elimizle karıştıralım.

Daha sonra kıymayı da ekleyip karıştıralım.

Şimdi kıymalı karışıma, 4-5 su bardağı su ekleyelim.

Önce orta ateşte, daha sonra kısık ateşte pişirelim.

Pişen kıyma ne çok sulu ne de kuru olsun.

Biz bu arada fırınımızı yakalım ki fırınımız ısınsın.

Derin fırın tepsimizi, sıvıyağ ile güzelce yağlayalım.

Patatesleri sudan çıkartalım.

Patateslerin yarısını, yağlanmış tepsimize tek kat olarak dizelim.

Tepside ki patateslerin üzerine hafiften tuz, karabiber ekelim.

Şimdi pişmiş kıymamızın yarısını, patateslerin üzerine her yerine gelecek şekilde kaşık kaşık dökelim.

Şimdi ikinci kat patatesi dizelim.

Üstüne de kalan kıymamızı yayalım.

Kıymamız ve patateslerimiz bitti.

Artık hepsi fırın tepsimizde.

Biz salçalı sosumuzu hazırlayalım.

Salça, su, tuz, karabiber ve sıvıyağı, çırpıcı ile karıştırarak homojen bir sos hazırlayalım.

Bu sosu tepsideki patateslerin üzerine kaşık kaşık dökelim.

Tepsinin üstünü bir folyo ile güzelce kapatalım.

Tepsiyi ısınmış, fırınımıza sürelim.

30-40 dakika kadar folyolu şekilde pişirelim...

Biz bu arada beşamel sosumuzu hazırlayalım.

Unu, tereyağı ile kavuralım.

Unun kavrulup kokusu çıkınca, sütü ekleyelim ve devamlı ve hızlıca karıştırarak, homojen bir sos haline getirelim.

Sosa 1 çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber ekleyerek karıştıralım.

40 dakika sonra fırında pişen tepsimizi, tezgaha alalım...

Yağ, un ve sütün elde ettiğimiz beşamel sosu, tepsinin en üstüne kaşık ile güzelce yayalım.  
Tepsiyi tekrar fırına sürelim.  
Beşamel sos kızarana kadar, 15-20 dakika kadar da bu şekilde pişirelim.  
Bu arada kaşar peynirimizi rendeleyelim.  
15-20 dakika sonra fırındaki tepsiyi, tekrar tezgaha alalım.  
Üzerine her yerine eşit gelecek şekilde rendelediğimiz kaşar peynirini serpelim.  
Tepsiyi tekrar sıcak fırına sürelim.  
Fırındaki yemeğin üzeri, nar gibi kızarana kadar pişirelim.  
Yemeğimiz pişti.  
10 dakika bekletip, ilk sıcaklığını çıkartalım.  
Yemeğimizi sıcak sıcak servis yapalım.

