



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PATATES GRATEN

Refika Birgöl

3 adet Patates (Orta Boy)  
60 gr. İzmir Tulumu  
2,5 çorba kaşığı (50 gr.) Krema  
3 diş Sarımsak  
1 dal Biberiye  
Çeyrek adet Muskat  
Yarım çay kaşığı Karabiber  
1 çay kaşığı Pul Biber  
Tuz  
2 çorba kaşığı Zeytinyağı

Tarife başlamadan önce iyice ısınması için fırınınızı 200 dereceye yakın. 3 adet patatesi güzelce yıkayarak başlayın, bu tarifte kabukları soymadan kullanacağız. Pratik olması için mutfak robotunuzun halka halka kesme aparatı ile patateslerinizi aynı çok ünlü bir şef gibi incecik halkalar halinde cips gibi kesin. Eğer sizin mutfak robotunuz yok ise patatesleri bıçak ile ince halkalar halinde kesebilirsiniz. Fırın tepsisinin aynı zamanda ocakta da kullanılabilen bir malzemeden olmasına dikkat edin, çünkü pişirme önce ocakta başlayacak, sonra fırında devam edecek. Tepsinin her tarafını güzelce yağlayın. Patatesleri fırın kabına alın ve her tarafını hafifçe elinizle yağlayıp, tepsiye güzelce yayın. 3 diş sarımsağı kabaca uzunlamasına kesip patateslerin yanına ekleyin. Sonra bir kaptan 1 su bardağı süt ve 50 gr, yaklaşık 2,5 çorba kaşığı kremayı güzelce karıştırıp patateslerin üzerine dökün. Burada önemli olan sütlü karışımın patateslerinizle aynı hızda olması, sizde buna göre fırın tepsinizi biraz daha ufak seçebilirsiniz. Fırın tepsisini ocağın en büyük gözüne alıp altını orta ateşte yakın. İçine son olarak yarım çay kaşığı karabiber, çeyrek çay kaşığı muskat, 1 çay kaşığı pul biber, tuz ve 1 dal elinizle parçaladığınız biberiyeyi atıp kendi haline bırakın. Ara ara krema patateslerin üstünde kabuk oluşturmasını diye karıştırın. Krema, süt karışımı 7-8 dakika kaynadıktan sonra artık patates graten fırına girmeye hazır. Tam bu esnada 60 gr İzmir tulumu rendeleyin ve yaklaşık 10-12 dakika sonra, üzeri iyice kızarana kadar fırında pişirin.

