



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI VE ANÇÜEZLİ PATATES

www.electrolux.com

8 - 10 adet patates
2 soğan
125 gr ançüez filetosu
300 ml taze krema
2 çorba kaşığı galeta unu
Karabiber
Taze doğranmış kekik
2 çorba kaşığı tereyağı

Patatesleri yıkayın, soyun ve ince şeritler halinde kesin. Soğanları soyup şeritler halinde kesin. Isıya dayanıklı bir pişirme kabına tereyağı sürün. Patateslerin üçte birini ve soğanları bu kaba alın. En üste ançüez filetolarının yarısını koyup soğan ve patateslerin diğer üçte birlik kısmı ile kaplayın. Kalan ançüez filetolarını en üste dizin. En üste kalan soğan ve patatesleri yerleştirin; en üstte patatesler olmalıdır. Biber ve üzerine doğranmış kekik serpin. Ançüezlerin salamurasını kaba boşaltın ve krema ekleyin. Galeta ununu serpinve üste küçük tereyağı parçaları koyun. Fırında 60 dakika pişirin.