



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZETLİ PATATES

1 su bardağı tane bezelye
5 adet patates
2 adet soğan
500 gram kıyma
sıvıyağ
sıvıyağ
tuz
sosu için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1 çorba kaşığı margarin
tuz

Yapılışı Kıymayı bir tencerede sıvıyağ ve soğanla iyice kavurun. Diğer taraftan patatesleri soyup, küp küp doğrayın. Ayrı bir tavada bunları kızartın. Bir fırın tepsisine en alta kavurulmuş kıymayı, üzerine kızartılmış patatesi, sonra da tane bezelyeyi, tuzu ve en üste de beşamel sosu dökün. Yaklaşık 20 dakika üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Sosun hazırlanışı : Yağı bir tencerede eritin. Unu ekleyin ve kısık ateşte karıştırarak kavurun. Daha sonra ateşten alın. 5 dakika dinlendirin ve çırparak kaynar sütü ekleyin. Orta ateşte karıştırarak bir kere kaynatın ve sonra ağır ateşte zaman zaman karıştırarak 10 dakika pişirin