



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES GRATEN

<https://yemek.name>

750 gram patates
2 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 yemek kaşığı kavrulmuş un
2 diş sarımsak
½ çay kaşığı muskat
1 su bardağı rendelenmiş gravyer peyniri
1 yemek kaşığı kurutulmuş dağ kekiği
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Sütün üzerine kremayı, dövdüğünüz sarımsağı, bir tutam dağ kekiğini ve kavrulmuş unu ekleyin ve kısık ateşte karıştırarak kaynatın.

Kaynadıktan sonra altını kapatın ve muskat ekleyerek karıştırın.

Patateslerin soyun, yıkayın ve 3 mm kalınlığında ince halkalar halinde doğrayın.

Kurulduğunuz patates halkalarının yarısını, tereyağı ile yağladığınız fırın kabına dizin.

Üzerine tuz ve karabiber ekledikten sonra sütlü karışımın yarısını boşaltın.

Gravyer peynirinin yarısını da serptikten sonra, kalan patates halkalarını dizin.

Bu katı da tuz ve karabiber ile tatlandırın, sütlü karışımın kalanını dökün ve kalan gravyer peynirinin yarısını serpererek, önceden 175°C'ye ısıttığınız fırında 1 saat boyunca (ilk 30 dakika üstü kapalı, sonraki 30 dakika üstü açık olarak) pişirin.

Fırından almadan 10 dakika önce üzerine kalan gravyerleri de serpin.

Fırından aldıktan sonra üzerine dağ kekiği serpererek servis edin.

