



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRATINE EDİLMİŞ PATATES

1 kg. patates
2 fincan süt
Hindistancevizi rendesi
1 orba kaşığı krema
1 diř sarımsak
Birkaç parça beyaz peynir

Fırını önceden 180 derece sıcaklığa ayarlayalım. Patatesleri ince ince dilimleyelim. Bir tencereye alarak üzerini sütle kapatalım ve biraz tuz, biber, hindistancevizi rendesi ekleyelim. Orta hararetili ateşte patatesler neredeyse pişinceye kadar kaynatalım. Sütü ayrı bir kaba alalım. Fırın tepsisini yağlayalım ve patatesleri bir kat tepsiye dizelim. Sütü tekrar ısıtalım ve birkaç dakika kaynatalım. İçine kremayı ve ince doğradığımız sarımsağı ekleyip, patateslerin üzerine dökelim. Küçük doğradığımız peynirleri de üzerine serpelim. 35-40 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirelim. Daha sonra servis yapalım.

