



PATATES GRATEN

<https://esenler.bel.tr/>

10 adet patates
4 dal pazı yaprağı
2 adet havuç
2 paket krema
1 çay bardağı süt
150 gr kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı muskat

Graten için öncelikle soyulmuş patatesleri ince ince yuvarlak biçimde doğrayın. Pazıları 3 parmak genişliğinde doğradıktan sonra havuçları ince dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine patatesleri ve pazıyı dizin. Ardından aralarına havuçları koyun.

Süt ve kremayı karıştırın. Karışıma tuz, muskat ve karabiberi ekleyin. Hazırladığınız karışı sebzelerin üzerine dökün. Tepsiyi 180 dereceye ayarlanmış fırında 20-30 dakika kadar pişirdikten sonra üzerine kaşar peynir ekleyerek 5 dakika daha fırına veriyoruz. Fırından çıkarınca servis edebilirsiniz.

