



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES GRATEN

1 kg. haşlanmış patates
Yağlamak için margarin
200 gr. rende kaşar peyniri
2 bardak su
1 yumurta
Tuz
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 baş soğan

Patateslerin kabuklarını soyun ve dilimler halinde kesin. Ateşe dayanıklı bir kabı yağlayın. Patates dilimlerini içine yerleştirin, yerleştirirken her bir sıranın arasına kaşar peynir rendesi serpin. Sütü yumurta, tuz ve kıyılmış maydanoz ile çırpın. Soğanı ayıklayıp doğrayın ve karışıma ilave edin. Hepsini birlikte patateslerin üzerine dökün. En üste ise rende kaşar peynir serpin. Kızdırılmış fırının alt gözüne sürüp 45 dakika pişirin.

[ML® Patates Kayganası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "bahis" tarafından gönderildi. 06.08.2019