



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATATES GRATEN

[Sahrap Soysal](#)

5 su bardağı sıcak su  
1.5 su bardağı NESTLE Coffee-Mate  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
700 gr taze patates  
½ su bardağı çedar peyniri  
½ su bardağı kaşar peyniri

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve yarım santim kalınlığında halka halka dilimleyin.

Su ve kahve kremasını bir kasede iyice karıştırın.

Bir tavada tereyağını eritip üzerine unu ekleyin ve sürekli karıştırarak 2 dakika kavurun. Sürekli karıştırmaya devam ederek azar azar kahve kremalı karışımı ekleyin. Sos koyulaşana kadar 4-6 dakika arada karıştırarak pişirmeye devam edin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirdikten sonra ocaktan alın.

Dilimlediğiniz patateslere tuz ve karabiber ekerek tatlandırın. Patateslerin üzerine hazırladığınız sosu döküp parçalamamaya özen göstererek hafifçe karıştırın. Bu karışımı fırın kabına döküp üzerine peynirleri serpin.

Önceden 200 C'de ısıtılmış fırında peynirler eriyip üzeri hafif kızarana kadar 15 dakika pişirdikten sonra servis edin.