



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES GRATİNE (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1,5 kg. patates
1/2 litre süt
1/2 litre krem
1/2 su bardađı taze kařar rendesi
2 tutam küçük hindistancevizi rendesi
sıvıyağ
karabiber
tuz

Patatesleri yıkayıp soyun, çok ince yuvarlak dilimler halinde (Cips kalınlığında) kesin. Yıkamadan derin bir tencereye koyun. Sütü, kremi, karabiberi, küçük hindistancevizi rendesini ve tuzu ilave edin. Hepsini kısık ateşte 20 dakika pişirin.

İçinden servis yapabileceğiniz derin bir fırın kabını yağlayıp, pişen patatesleri fırın kabına çıkarın. zerine tencerede kalan süt ve krem karışımını ekleyin. zerine bol taze kaşar peyniri rendesi serpin ve önceden 180 derecede kızdırılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. st kızarıncaya fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.