



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES LAZANYA

Selime Bedir

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet iri soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı biber salçası
- 50 gram tereyağı
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket krema
- 100 gram kaşar peynir
- 2-3 diş sarımsak
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- Karabiber
- Tuz
- Kekik
- 4-5 adet iri patates

Etlere küçük doğrayalım ve geniş bir tavada sıvı yağda soteleyelim. Suyunu bırakıp çektikten sonra ufak doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyelim ve arada karıştırarak bir kaç dakika kavuralım. Salçaları bir kaseye alalım tuzu ve baharatları ekleyelim çok az miktar su ile karıştıralım ve etin üzerine dökelim. Bir kaç dakika daha kavuralım. Altını kapatalım ve doğranmış yeşilliğimizi de ekleyelim ve harcımız hazır. Borcam ya da derin bir tepsiyi yağlayalım. Patatesleri cips rendesinden geçirelim ve tepsiye bir kat dizelim (dilimler biraz üst üste gelmeli) ve üzerinden 2 kaşık eritilmiş tereyağı gezdirelim. Biraz tuz ve tekrar dilimleri dizelim ama bu defa üzerinden krema gezdirelim. Ve böylece 4 kat olacak. Eti üzerine dökelim ve eşit şekilde yaydıralım. Üzerine kaşar peynirin yarısını dökelim ve tekrar krema ile tereyağı sıralayarak 4 kat patates dilimlerini dizelim tuzlamayı unutmadan. 200 derece fırında pişirelim. Çatal ile patatesin pişip pişmediğini kontrol edelim (tepsinin ortasından kontrol edelim çünkü kenarlar pişmiş ortası çiğ kalabilir) pişmişse üzerine kalan kaşarı da dökelim ve kızarana kadar fırında bekletelim.

