



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OGRETEN

- 1 kg patates
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 2 ½ su bardağı süt
- 1 kahve fincanı un
- 2 kahve fincanı galeta unu
- 1 çorba kaşığı yağ
- 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri yada kaşar peyniri
- ½ kahve kaşığı kırmızı biber

Patatesleri soyup zar gibi 2 cm doğrayın. Yıkayıp kaynar suda 12-15 dakika kontrol ederek pişirin, süzdürün. Küçük bir tepsinin içini yağlayın, patatesleri tepsiye boşaltın. Bir tencerede yağla unu bir dakika kavurup tuzu kaynar olarak sütü ilave edin. 3-4 dakika kaynatıp pişirin, patatesin üzerine yayarak dökün. Peyniri, galetayı, kırmızı biberi karıştırıp üzerine serpin. Üzeri kızarıncaya kadar fırında 7-8 dakika kızartıp servis yapın.