



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OTURTMA

1 kutu Tat Doğranmış Domates
600 gr. taze patates
250 gr kıyma
1 adet soğan
2 bardak Sek Süt
100 gr. Sek tereyağı
4 fincan un
Parmesan peyniri
Sıvı Yağ

Patatesleri kabukları ile birlikte 2-3 cm.lik halkalar şeklinde doğrayınız. Fritözde kızgın yağda kızartınız. Kıyma, Tat Doğranmış Domates ve ince kıydığınız soğanla birlikte tencerede kavurunuz. Başka bir tencerede tereyağı ile unu kavurunuz, sütü ilave ediniz ve beşamel sosu hazırlayınız. Kızaran patatesleri kağıt bir havlunun üzerine alıp fazla yağlarının süzülmesini sağlayınız. Pyrex bir kaba patatesleri diziniz, üzerine kıymalı harcı ve beşamel sosu dökünüz. Fırını 180 dereceye getiriniz. Fırına vermeden önce üzerine parmesan peyniri rendeleyiniz. Yaklaşık 25 dakika üzeri kızarana kadar pişiriniz.

[ML® Patates Oturtması için tıklayın](#)