



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES PÜRELİ İSPANAK GRATEN

4 Haşlanmış Patates  
1 Kase Mantar  
1 Demet Ispanak  
1 Soğan  
2 Diş Sarımsak  
Besamel Sosu:  
1,5 Su Bardağı Süt  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1,5 Su Bardağı Süt  
Tuz  
Karabiber  
Muskat  
Karabiber  
Sıvıyağ  
2 Çorba Kaşığı Un  
Üzeri için:  
Kaşar Peyniri

Haşlanmış patatesleri karıştırma kabına rendeliyoruz. Tereyağı, süt, tuz ve karabiber katıp karıştırıyoruz. Yağlanmış bir borcamın tabanına püreyi koyup bastırıyoruz. Üzeri için, mantar, sarımsak ve soğanı ince bir şekilde doğruyoruz. Sıvıyağ koyduğumuz derin bir tavada doğradıklarımızı koyup kavuruyoruz. Kavrulduktan sonra doğranmış ıspanağı ekleyip biraz daha kavuruyoruz. Tuz ve karabiberini ekleyip karıştırdıktan sonra altını kapatıyoruz. Ayrı bir tencerede sıvıyağ ve unu koyup kavuruyoruz. Sütü döküp sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Biraz muskat rendeliyoruz. Koyu bir kıvam aldıktan sonra ıspanaklı karışıma döküp karıştırıyoruz. Patates püresi koyduğumuz borcamın üzerine soslu ıspanağı döküp yayıyoruz. Üzerine kaşar peyniri rendeliyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişiriyoruz.