



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE FASULYE GRATEN

250 gr. taze fasulye
150 gr. patates
40 gr. margarin
25 gr. un
200 ml. sebze suyu
50 gr. mozerella peyniri
50 gr. kiraz domates
Kekik
Tuz
Karabiber

Fasulyeleri yıkayıp kılçıklarını çıkartın. 3 cm. uzunluğunda parçalar halinde doğrayın ve tuzlu suda 5 dakika haşlayıp soğumaya bırakın.
Patateslerin kabuklarını soyun ve ince halka doğrayın. Patates ve fasulyeyi 20 gr. margarinle yağlanmış ısıya dayanıklı kaba dizin.
Kalan margarini tencerede eritin. Unu ekleyip rengi sararıp kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Sebze suyunu ekleyin ve kaynayana kadar karıştırın. Kekığı ekleyin. Hafif ateşte 3 dakika daha pişirin. Tuz ve birber serpip sebzelerin üzerine dökün.
Mozzarellayı küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri yıkayıp ikiye bölün.
Peynir ile birlikte sebzelerin üzerine yayın.
Önceden 180 °C'de ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.