



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE HİNDİBA OGRATEN (FRANSA)

750 g bostan hindibası (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, iri doğranmış)
1 kg patates
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
500 g soğan (ince dilimlenmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı biberiye
2 çorba kaşığı süt
35 g (2 çorba kaşığı) krema

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Patatesleri soyup, önce uzunlamasına 2'ye kesin; sonra kestiğiniz parçaları ince dilimleyin ve kararmamaları için, su dolu bir tencereye atın.

Zeytinyağının 1 çorba kaşığını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, tuzun yarısını serpin ve sürekli karıştırarak, soğanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Bostan hindibası parçalarını koyup, karabiberi serpin ve sürekli karıştırarak, 2 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Patates dilimlerini bir süzgeçte süzüp, çukur bir tabağa koyarak, kalan zeytinyağı, sarımsaklar, biberiye ve kalan tuzu ekleyin ve iyice karıştırın.

20 x 35 cm boyutlarında dikdörtgen bir fırın kabına, patates dilimlerinin yarısını döşeyin. Üstüne tenceredeki bostan hindibası - soğan karışımını, en üste de kalan patates dilimlerini döşeyin. Kabın üstünü alüminyum folyoyla örtüp, fırına vererek, karışımı 30 dakika pişirin.

Kabı fırından alıp, alüminyum folyoyu atın. Süt ve kremayı bir kâsede iyice karıştırıp, patates dilimleri tabakasının üstüne gezdirin ve kabı yeniden fırına vererek, üstteki patatesler altın sarısı bir renk alıncaya, alttakiler de bir bıçağın ucu kolayca işleyinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, biberiyeli patates -bostan hindibası ograteni kabında servis yapın.