



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İSPANAK GRATEN

3 orta boy haşlanmış patates

2 çorba kaşığı tereyağı

1.5 Su bardağı süt

Tuz

Üzeri için:

2 demet ıspanak

1 orta boy soğan

1 diş sarımsak

Kaşar peyniri

Tuz

Beşamel sos için:

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1.5 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

Haşlanmış ılık patatesleri bir kabın içerisine rendeliyoruz. Yumuşak tereyağı, tuz ve sütü ekleyip karıştırıyoruz. Yağlanmış borcamın içine bu karışımı yayıp bastırıyoruz.

Derin bir tencerenin içine yağı ve yemeklik doğranmış soğanı alıp kavuruyoruz, daha sonra içerisine orta kalınlıkta doğranmış ıspanakları ve tuzu ilave ediyoruz ve ıspanak suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

İspanağı ocaktan alıyoruz. Ayrı bir tencerede beşamel sosu için sıvı yağ ve unu kavuruyoruz.un pembeleşince sütü ilave ediyoruz ve kaynayana kadar durmadan karıştırıyoruz.

Kaynadıktan sonra sosu ıspanaklı karışımın içine döküyoruz ve karıştırıyoruz.

Ardından ıspanaklı sosu patates püresinin üzerine yayıyoruz ve üzerine ister rendelenmiş ister kesilmiş kaşar peynirini ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşarlar eriyene kadar pişiriyoruz.

