



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ JAMBON GRATEN

2 tabak Keskinöğlü jambon
1 kg patates
250 g süt
250 g krema
100 g rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşladıktan sonra kabuklarını soyup halka halka dilimleyin. Fırın tepsisini hafifçe yağladıktan sonra 2 dilim patatesin üzerine, 2 dilim jambon olacak şekilde malzemeler bitinceye kadar sıralayın. Daha sonra üstüne tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşarı serpin. Ayrı bir kapta karıştırdığınız süt ve kremayı fırın tepsisindeki patatesli jambonun üzerine döküp üzerine tekrar kaşar peyniri serpin. 200 C ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis edin.

