



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PIRASALI KIYMALI GRATEN

4 kişilik

MALZEME:

2 sap pırasa,

2 diş sarımsak,

500 g patates,

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,

tuz,

beyaz biber,

hindistancevizi tozu,

500 g yağsız kıyma,

100 g krema,

150 g gouda peyniri

1. Pırasayı yıkayarak dilimleyin. Sarmısağı ezin. Patatesleri soyup dilimleyin. Tereyağı kızdırın, patatesleri devamlı karıştırarak 5 dakika kızartın. Tuz, biber ve hindistancevizi tozu atın. Patatesleri tencereden çıkartın.
2. Kıymayı kızartın, kremayı karıştırın. Bütün malzemeleri payreks bir kaba yerleştirin, üzerine rendelenmiş peynir serpiştirin.
3. Fırını 200 derecede ısıtın. Grateni, 20 dakika kızartın.