



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVOY USULÜ PATATES

3-4 orta boy patates
1 litre et suyu
75 gr kaşar/gravyer ya da parmesan peyniri
Tuz

Orta boy patatesleri seçerek soyunuz.
Yarım daire şeklinde dilimler kesiniz.
Isıya dayanıklı kalın, porselen vb. oval yuvarlak kaba üst üste gelecek şekilde diziniz.
Üzerine kaynamakta olan tuzlu et suyunu dökerek fırına sürünüz.
Pişmesi tamamlanmak üzere iken, üzerine bol miktarda kaşar peyniri vb. peynir rendesiyle tamamen üzeri kapatınız.
Peynirler hafifçe kızarıncaya kadar fırınlayınız.
Dilimler şeklinde kesiniz.
Sıcak olarak servis yapınız.

Not: Peyniri ilave ettikten sonra çok kızarmamasına dikkat ediniz. Garnitürü servisten hemen önce fırınlayınız, tekrar ısıtmayınız.
