



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI GRATEN

Malzemeler:

450 gram yerelması

1 adet soğan

1 adet patates

100 gram kaşar peynir

2 yemek kaşığı margarin

2 yemek kaşığı un

Yarım litre süt

Yeteri kadar tuz karabiber maydanoz

2 yemek kaşığı ufalanmış ekmek

Hazırlanışı:

Bir tencerede yağ ile soğanları soteleyin. Soğanlar yumuşayınca un ilave edin. Soğanlarla kavurun. Sütü birden ekleyin. Kaynayıncaya kadar karıştırın. Fırın kabını yağlayın. Yerelması ve patatesi soyarak dilimleyin. Fırın kabına yayın. Pişirdiğiniz sosu üzerine dökün, tuz ve karabiber ekleyerek fırına koyun. 200 derecede yaklaşık 50 dakika pişirin. Bir kapta kıyılmış maydanoz, ufalanmış ekmeği ve rendelenmiş kaşarı karıştırın. Fırın kabını fırından çıkartıp peynirli bu karışımı yemeğin üzerine serpin. Tekrar fırına koyarak 5-10 dakika üzerini kızartın.