

## **BEÞAMEL SOSLU PATATES**

**Kategori : Sebzeli Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2017/6/13**

### MALZEMELER

1,5kg.patates

150gr rendelenmiþ kaþar peyniri

### BEÞAMEL SOS ÝÇÝN

.B.ir kaþýk dolusu tereyađý

.bir kaþýk dolusu un

.tuz

.2 su bardađý süt

**BEÞAMEL SOSUN HAZILANIÞI:** Tereyađýný ýsýt. Unu ilave et .renge deđipinceye kadar kavur. Sođuk sütü ve tuzunu ilave et.istediđin kývama gelinceye kadar piþir.

Sos için

.iki kaþýk dolusu tereyađý

. bir tatlý kaþýđý dolusu pul biber

**SOSUN HAZIRLANIÞI:**Yađý yanmayacak kadar ýsýt. Biber ilave et.iyice karþtýr.

**YAPILIÞI:**Patatesleri küp þeklinde dođra. Az suda biraz diri kalacak gibi piþir.suyunu süz ve fýrýn kabýna bopalt.patatesler piþerken beþamel sosunu hazýrla . sýcakken Patateslerin üzerine bopalt.önceden 200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýna koy. Patatesler piþince üzerine rendelenmiþ kaþar peynirini düzgünce yay.tekrar fýrýna koy.kaþar peyniri eriyince fýrýndan çýkar ( kaþarlar kýzarmasýn) Üzerine sosu gezdir.. sýcakken servis yap [www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net)



