

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 HAZILANIPI: Tereyađýný ýsýt. Unu ilave et .rengi 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 HAZIRLANIPI:Yađý yanmayacak kadar ýsýt. Biber ilave et.iyice karþtır.

YAPILIPİ: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



