BAŞAMELLİ PATATES

6 Adet orta boy patates
1 Adet iri kuru soğan
Yarım küçük paket salam
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Başamel Sos İçin;
3 Su bardağı süt
2 Çorba kaşığı un
1 Tatlı kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tutam tuz
Üzeri İçin;
1 Su bardağı rende kaşar
Yarım su bardağı süt

Patatesler yıkanır, kabuklu olarak haşlanır. Kabukları soyulur, halka halka doğranır.
Daha sonra başamel sos hazırlanır; küçük tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı konur, eriyip karışınca un eklenir, tuz serpilir. Un pembeleşinceye kadar kavrulur, soğuk süt katılır, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir, ateşten alınır.
Başka bir tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış kuru soğan eklenir. Soğan şeffaflaşınca tuz ve kibrit çöpü şeklinde doğranmış salam katılır, birkaç kez çevrilir.
Orta büyüklükte fırın tepsisi yağlanır. Dilimlenmiş patates dilimleri yan yana dizilir. Üzerine başamel sosun yarısından biraz azı yayılır.
Üzerine soğanlı salamlı karışım yerleştirilir, tekarar patates dilimleri yan yana dizilir, kalan başamel sos yayılır. En üste kaşar peyniri rendesi serpilir.
Başamel soslu patates 200 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Dilimlenir, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Başemel sosun daha kıvamlı olması isteniyorsa, soğuk sütle beraber 1 adet yumurta eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 887 | Adı: Başamelli Patates | İndirme tarihi: 21.05.2025 - 23:55