



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kıymalı Patates Graten



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet orta boy patates (haşlanmış, dilimlenmiş)
- 250 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Soğanı sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin.
- Salça ve baharatları ilave ederek kavurmaya devam edin.

2. Patatesleri Yerleştirme:

- Haşlanmış patatesleri dilimleyin ve fırın kabına dizin.

3. Katmanları Oluşturma:

- Üzerine kıymalı harcı yayın.
- En üste rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

4. Fırında Piştirme:

- 180°C fırında 20-25 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Beşamel sos ekleyerek daha yumuşak ve kremamsı bir lezzet elde edebilirsiniz.