



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 orta boy patates
- 250 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber ve pul biber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- **Beşamel sos için:** 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı un, 2 su bardağı süt, bir tutam muskat

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Patatesleri soyup 3-4 mm kalınlığında dilimleyin. Soğanı küçük küp doğrayın; sütü beşamel sos için ölçüp kenara alın. Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın ve orta boy bir fırın kabını hafifçe yağlayın.

Servis Önerisi:

Grateni fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirip dilimleyin. Yanında mevsim salatası veya cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri ön pişirin:

- Patates dilimlerini tuzlu kaynar suda 5-6 dakika, hafif yumuşayana kadar haşlayın; tamamen dağılmadan süzün.
- Dilimleri tepsiye almadan önce buharının çıkmasını bekleyin. Islak patatesler grateni sulandırabilir.



2. Kıymalı harcı hazırlayın:

- Yağı tavada ısıtıp soğanı yumuşatın. Kıymayı ekleyerek rengi dönüp suyunu çekene kadar kavurun.
- Salçayı ve baharatları ekleyip bir dakika çevirin; harç çok kuruyorsa 2-3 yemek kaşığı sıcak suyla açın.

3. Beşamel sosu pişirin:

- Tereyağını tencerede eritip unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar yaklaşık bir dakika karıştırın.
- Sütü azar azar eklerken çırpın. Sos kaşığının arkasını kaplayacak kıvama gelince tuz, karabiber ve muskatla tatlandırıp ocaktan alın.

4. Katmanlayıp fırınlayın:

- Patateslerin yarısını kaba dizin, kıymalı harcı yayın ve kalan patatesleri üzerine yerleştirin. Beşamel sosu her yere gelecek biçimde dökün.
- Kaşar peynirini serpin. 190°C fırında üstü kızarıp kenarlarda sos fokurdayana kadar 20-25 dakika pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ortadaki patates dilimine bıçak kolayca girmeli; kıymalı harç tamamen pişmiş olmalıdır. Üstte altın rengi bir peynir tabakası oluşmalı, sos kesildiğinde tabağa su gibi akmamalıdır.

Saklama:

Artan grateni iki saat içinde sığ, kapaklı kaplara alıp buzdolabına kaldırın; 3-4 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken orta kısmının da tamamen ısındığından emin olun.

>> **İpucu:** Beşamel sosu süte azar azar ekleyip sürekli çırpmak topaklanmayı önler; fırından çıktıktan sonra dinlendirmek dilimlerin dağılmasını azaltır.