



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.