

Patates Musakka

Malzemeler

1 kilo patates

400 gram kiyma

3yemek kasigi salca

2 tane soğan

Yarım su bardagi siviyağ

Pulbiber

Kekik

Karabiber

BESAMEL SOS ICIN:

Yarım kilo sut

2 yemek kasigi margarin

3 Yemek Kasigi UN

UZERI ICIN:Kasar

Yapilisi

Buyuk bir tencerenin icine ince ince dogradigimiz soğanlari alip kavuralim daha sonra kiymayi ilave edip salcayla birlikte kavuralim.Kup kup dogradigimiz patatesleri ilave edip kavurmaya devam edelim.2 su bardagi sicak su ilave edip patatesler hafif pisince ocagin altini kapatalim.Besamel sosu yapip borcama doktugumuz patatesli harcın ustune sosu dokuyoruz 200 dercelik firinda 20 dakika pisiriyoruz. Daha sonra cikarip rendelenmis kasari koyup 10 dakika daha firinda pisirelim .AFIYET OLSUN:)