



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Başamelli Kartof

Başamelli Patates



6 Ədəd orta boy kartof
1 Ədəd iri quru soğan
Yarım kiçik paket kolbasa
4 Çorba qaşığı duru
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Başamel Sous Üçün;
3 Su stəkanı süd
2 Çorba qaşığı un
1 Şiriniyyat qaşığı kərəyağı
1 Çorba qaşığı duru yağ
1 Tutam duz
Üzəri Üçün;
1 Su stəkanı rəndə kaşar
Yarım su stəkanı süd

Kartoflar yuyunur, qabıqlı olaraq qaynadılar. Qabıqları soyular, xalqa xalqadoğranar.
Daha sonra başamel sous hazırlanır; kiçik qazana kərəyağı və ayçiçək yağı qoyular, əriyib qarışın tərəfindən un əlavə olunur, duz səpilər. Un çəhraylaşıana qədər qovrulur, soyuq süd qatılar, davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər, atəşdən alınar.
Başqa bir qazana 4 şorba qaşığı dur yağ qoyular, istilənincə yarım dairə şəklində doğranmış quru soğan əlavə olunur. Soğan şəffaflaşınca duz və kibrit zibili şəklində doğranmış kolbasa qatılar, bir neçə dəfə çevrilər.
Orta böyüklükdə soba nimçəsi yağlanıyır. Dilimlənmiş kartof dilimləri yan-yana düzülər. Üzərinə başamel sousun yarısından bir az azı yayılır.
Üzərinə soğanlı kolbasalı qarışıq yerləşdirilər, tekarar kartof dilimləri yan-yana düzülər, qalan başamel sous yayılır. Ən üstə kaşar pendiri rəndəsi səpilər.
Başamel souslu kartof 200 dərəcə sobaya verilər, üzəri qızarana qədər bişirilər. Dilimlənər, isti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Başamel sousun daha konsistensiyalı olması istənilsə, soyuq südlə birlikdə 1 ədəd yumurta əlavə oluna bilər.