



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Patata Basamemeli

Başamelli Patates



6 patate normale
1 cipolla secca grossa
Mezzo pacco di salame piccole
4 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino di di sale
Per la sosa di basamel;
3 bicchieri di latte
2 cucchiari di farina
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino d'olio vegetale
1 pizzico di sale
Per la sopra;
1 bicchiere di formaggio grattugiato
Mezzo bicchiere di latte

Le patate si lavano, si bolliscono con senza sbuciarci poi si levano le sbucie poi si tagliano in rotondo.

Poi si prepara la sosa ; in una pentola piccola si mettono burro, olio vegetale, dopo aver sciolto si aggiunge la farina, si pizzica la sale, si arrossisce finchè la farina inizia a cambiare il colore, poi si aggiunge latte fresca e si mescola sempre finchè diventano omogenea.

Vassoio d'olio siolia e si filano i fetti di patata sopra si mette dalla metà di sosa preparata.

Sopra si mette la miscelata mescolata con aglio e con le cipolle poi di nuovo i fettati di patate si filano poi si mette la sosa rimasta. La sopra s i mette formaggio grattugiato.

Poi si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè la sopra si arrossisce. Si fetta e si porta in caldo al tavolo.

Nota: Se volendo di avere deliziosa di più la sosa di basamel, si può aggiungere un'uova insieme con latte fredda.