



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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 cucchiaio 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 sbucarsi 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 si olia 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.