

طريقة تحضير بطاطس بالبشاميل

المقادير

- 8 حبة بطاطس، مقطعة دوائر
- 2 كوب حليب
- 2 ملعقة كبيرة دقيق
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل ابيض
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب جبن موزاريلا، مبشور-

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة حرارة 180.
2. في قدر، تذوب الزبدة على النار ثم يضاف الدقيق مع التحريك.
3. يسكب الحليب مع التحريك للحصول على مزيج متكاثف.
4. يتبل بالملح والفلفل مع التحريك.
5. في صينية تصف ربع كمية البطاطس ثم يسكب كمية من صلصة البشاميل ثم تعاد الكرة للحصول على طبقات من البطاطس والصلصة.
6. تنثر الجبنة على الوجه.
7. تشوى الصينية في الفرن لمدة 35 دقيقة حتى تنضج.