



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ SÜTLÜ PATATES

- 12 adet orta boy patates
- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı yağ
- Yarım paket krema
- 1 tatlı kaşığı renkli tane biber
- 1 adet taze sarmısak
- 3 dal taze biberiye
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri soyup yarım cm kalınlığında yuvarlak halkalar halinde doğrayın. Bir tencereye alıp üzerine süt, yağ, krema, tane biber ve tuz ekleyin. Ocağa oturtup yarı yarıya pişirin. Tencereden alıp bir fırın kabına dizin. Tencerenin dibinde kalan sütü üzerine gezdirin. İnce kıyılmış sarmısak ve biberiye yapraklarını ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında patatesler kızarana kadar pişirip servis yapın.

