



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI PATATES

4-5 tane orta boy patates
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı veya kaymak
1 tutam tuz
Kase kaşar rendesi

Patatesleri soyalım ve ince ince dilimleyelim derin bir kabın içine alalım. Üzerine bir bardak süt ve kaymağı ekleyelim bir tutam tuz serpelim ve iyice yoğuralım. Yağlanmış fırın tepsimize harcımızı dökelim önceden ısınmış 200 derece fırında patatesler yumuşayana kadar pişirelim. Fırından çıkarmadan 5 dakika önce üzerine bir kase kaşar rendesi serpelim ve tekrar fırınlayalım. Kaşarlar eriyince fırından alıp servis yapalım.

