



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI PATATESLER

2 Tatlı Kaşığı mısır nişastası

3 Adet Patates

1 Çay Bardağı un

3 Şu Bardağı süt

2 Adet yumurta sarısı

1 Paket Sana Klasik

Patatesleri soyup halka şeklinde doğrayın. Sonra patatesleri haşlayıp bir tepsiye dizin. Kremanızı da bir yandan süt, un, margarin ve yumurtayla hazırlayın. Soğuduktan sonra tepsiye dizdiğiniz patateslerin üzerine sürün. Üzerine de isteğe göre kaşar yada zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Baharatları da serptikten sonra 170 derecelik fırına verin.