



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI PATATES

8 adet patates
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı süt kreması
1 su bardağı rende kaşar
Yarım çay kaşığı rende muskat
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağ
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Patateslerin kabuklarını soyun ve neredeyse zar gibi halka halka doğrayın. Bir kaseye doğranmış patatesleri, sütü, kremayı, kaşar peynirin yarısını, baharatları koyun ve karıştırın. Uygun ebatta bir fırın kabının içini, ikiye bölünmüş sarımsağın kesik yüzeyleriyle ovalayın. Tereyağıyla bütün kabı yağlayın ve patatesli malzemeyi içine koyun. Kalan kaşarı üzerine serpiştirin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. 1 saat sonunda kabın üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 15 dakika daha pişirin. Sonra servis yapın.