



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KREMALI PATATES

1,5 kg. soyulmuş patates  
Tuz  
4 çorba kaşığı yumuşatılmış margarin  
Karabiber  
6 çorba kaşığı süt  
6 çorba kaşığı krema  
1/2 bardak rende kaşar peyniri

Kabukları soyulmuş olan patatesleri tuzlu suda haşlayın. Sonra suyunu süzerek soğumaya bırakın. Kalın halkalar halinde kesin. Ateşe dayanıklı bir kabı iyice yağlayın. Patatesleri muntazam olarak kabın içine sıra sıra dizin. İlk sırayı dizdikten sonra üzerine 1 çorba kaşığı süt ve 1 çorba kaşığı kremadan hazırlayacağınız karışımı dökün. Aynı şekilde bütün patatesleri dizin. En üste yine sütle krema karışımını dökün. Yine üste bolca tuz, karabiber ve hazırladığınız rende kaşar peyniri serpin. Kızdırılmış fırına sürüp patateslerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.