



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOSYETE PATATESİ

6 adet orta boy patates
1 su bardağı krema
Yarım litre süt
Yarım litre su
1 kase rendelenmiş kaşar
tutam karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patatesler soyulur ve tekerlek şeklinde dilimlenir. Bir tencereye dizilir. Üzerine süt, su, karabiber ve tuz eklenir. Patatesler yumuşayana kadar pişirilir. Borcam yağlanır. Pişen patateslerin yarısı dizilir. Üzerine kremanın ve kaşarın yarısı konur. Kalan patatesler de üzerine dizilir ve kalan krema ve kaşar konur. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.