



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

MALZEMELER

1 Kg. Patates
1 kutu çiğ krema
2 bardak süt
2 çorba kaşığı kesilmiş tereyağ
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

İlk olarak patateslerin kabukları soyulur ve küp küp doğranır.tuz, karabiber, tereyağ, krema ve süt ilave edilerek iyice harmanlanır ve bir borcama dökülür. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dak. arasında pişirilir. Fırından almadan önce üzerine kaşar peyniri serpilir ve eriyene dek beklenir fırından çıkartılıp sıcak olarak servis yapılır.