



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

- 3 patates (orta boy)
- 1 su bardağı krema
- Yarım su bardağı süt
- 1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyup halka halka doğrayın. Süt, krema, kaşar peyniri, karabiber ve tuzun yarısını bir kapta karıştırın. Fırın kabını zeytinyağıyla yağlayın, patatesleri kaba döşeyin, üzerine kremalı karışımı boşaltın. Kabin üstünü alüminyum folyo ile kaplayıp 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Üzerinin kızarması için alüminyum folyoyu alıp 30 dakika daha pişirin. En son, kalan kaşar peynirini ekleyip 5 dakika daha pişirin.