



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

- 5 adet patates
- 1 paket krema
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 su bardağı kaşar peyniri (rende)
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz kekik karabiber pulbiber

Patateslerin kabuklarını soyun ve incecik halka halka doğrayın. Bir kaptaki patatesleri, doğranmış sarımsakları, yumurta, galeta unu, krema, kaşar peynirinin yarısını, baharatları koyup karıştırın. Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Patatesli malzemeyi içine koyun. Üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 180 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Daha sonra alüminyum folyoyu çıkarıp kalan kaşar peynirini üzerine serpiştirin. 15 dakika kadar daha pişirin ve sıcak servis edin.