



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

3 adet patates
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardađı çiđ krema
Tuz, karabiber

Yapılışı: Patatesleri halka şeklinde kesin. Fırın kabının içine sırayla dizin, üzerine çiğ kremayı dökün. Tereyağını da parça parça üzerine sıralayıp 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Üzeri iyice kızarıncaya kadar 35 dakika kadar pişirin. Tavuk balık ve et yanında sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Fethiye Gürman" tarafından gönderildi. 05.03.2015