



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI PATATES

6 adet küçük patates
1 su bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Yapılışı: Patatesleri soyup bütün olarak tuzlu kaynayan suda 5 dakika haşlayın. Daha sonra fırın kabının içine yerleştirip üzerine çiğ kremayı ve tereyağını ekleyin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Ve et yemeklerinin yanında ikram edin.
