



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU PEYNİRLİ PATATES

- 1 kg. patates
- 1 çorba kaşığı yağ
- 6 dilim tavuk jambon
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet tavuk suyu tableti
- Yarım paket krema
- 1 çorba kaşığı krem peynir
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı patates nişastası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Patatesleri haşlayın, soyun ve küçük parçalar halinde kesin. Yağı ateşe koyun, içine küp şeklinde kesilmiş tavuk jambonları atın, kızartın. Daha sonra içine küp şeklinde kesilmiş soğanları koyun, pembeleşinceye kadar kızartın. Tavuk suyu tabletini ekleyin, karıştırın. Kremayı, krem peyniri koyup, karıştırın. 3 diş sarımsağı da küçük küçük kesip, karışıma ekleyin.

Ardından nişastayı, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi de koyup, karıştırın. Bunların hepsi bir taşım ateşte kalsın. En sonunda haşlanmış patatesleri ekleyin, karıştırın. Servis yapın.

