



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

6 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı su
Tuz, karabiber
Kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tava yağlanır. Daire şeklinmiş doğranmış patatesler dizilir. Üzerine ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber eklenir. Krema sütle sulandırarak patateslerin üzerine gezdirilir. Tavanın kapağı kapatılır. Yarım saat kadar pişirilir. Servisten önce kıyılmış maydanoz serpilir.