



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

6 kişilik
1 kg patates
1 kutu krema
3 diş rendelenmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım çay kaşığı muskat rendesi
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Patateslerin kabuğunu soyduktan sonra kararmaması için su dolu bir kasede bekletin. Bir kaba kremayı boşaltıp, sarımsakları ilave edin. İçine tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat ilave ederek, iyice karıştırın. Fırın kabını sıvıyağla yağladıktan sonra, dilimlenmiş patatesleri sırt sırta dizin. Hazırladığınız baharatlı kremayı patateslerin üzerine dökerek, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Pulbiber ilavesiyle sıcak servis yapın.