



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ KREMALI PATATES

4 adet orta boy patates
50 gr sana kase
2 su bardağı süt
200 gr ekşi krema
2 diş sarımsak
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar,
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Patatesleri soyup, yıkadıktan sonra enine olarak halka halka dilimleyin. Yayvan bir tencerenin tabanını ortadan ayırdığınız sarımsak dilimleri ile iyice ovalayın. Patates dilimlerini tencerenin tabanına yayın. Üstlerine tuz karabiber ekin. Tereyağını minik parçalara bölün, patateslerin üzerine serpin. Ekşi kremayı ve sütü de patateslerin üzerine dökün. Ocağın altını hafif açarak patatesler yumuşayınca kadar pişirin ama servis yaparken parçalanacak kadar pişirmeyin. Pişen patatesleri fırın kabına aktarın, tencerede kalan sosuda üzerine dökün. Rendelenmiş taze kaşarı patateslerin üzerine serpiştirilim. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında üstü kızarıncaya kadar pişirelim. Arzu ederseniz üstüne pulbiber dökerek, isterseniz sade servis yapabilirsiniz.

