



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KREMALI PATATES

- 6 adet orta boy patates
- 1 paket krema
- 1 adet muskat cevizi
- 2 dal taze biberiye
- 3 diş sarmısak
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı taze kaşar
- 3 yemek kaşığı margarin

Öncelikle patatesleri güzelce yıkayıp kabuklarını soyuyorum. Sonra incecik dilimler kesiyorum. 1-2 mm'lik dilimler.

Sonra bir kabın içine sarmısakları ve muskat cevizinin yaklaşık yarısını rendeliyorum. Taze biberiye dallarından yaprakları yukarıdan aşağıya doğru çekerek söküyorum, bıçakla biraz kıyıyorum. Tuzu ve karabiberi, en sonunda da kremayı katıp hepsini iyice karıştırıyorum. Eğer kremanız katıysa biraz sütle daha akışkan hale getirebilirsiniz. Sonra bir cam fırın kabının içini yağlayıp, patatesleri kat kat dizmeye başlıyorum. Her katın üstüne de 2-3 kaşık kadar kremalı karışımdan döküyorum. Elimdeki patateslerin hepsi fırın kabına girdikten sonra kalan kremalı karışımı tepesine boca ediyorum ve önceden 180 dereceye ısıttığım fırınımı atıyorum. Yaklaşık yarım saat kadar piştikten sonra (arada kontrol edebilirsiniz, patateslerin yumuşamasını beklemek gerek) üstüne bütün taze kaşarı yayıp tekrar fırına atıyorum. Kaşar iyice eriyip hafiften kızarmaya başlayınca işlem tamam.