



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KREMALI PATATES

3-4 adet patates  
1 su bardağı krema  
Yarım su bardağı süt  
2-3 diş sarımsak  
Kaşar rendesi  
Tuz  
Sıvı yağ

Patatesleri soyup orta kalınlıkta dilimleyin.  
Fırın kabını yağlayıp patatesleri uçları üst üste gelecek şekilde sırayla dizin.  
Süt ve kremayı bir kasede karıştırın.  
Sarımsakları ezin.  
Kremaya sarımsakları ve tuzu ekleyip patateslerin üzerine dökün.  
Yemeği 160 dereceye ayarladığınız fırına verin.  
Patatesler pişmek üzereyken üstlerine kaşar rendesini serpin.  
Yeniden fırına verin ve kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirin.  
Servis öncesi üzerine biber ya da çeşitli otlar serpebilirsiniz.

