



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI PATATES

- 4 adet orta boy patates
- 1 litre süt
- 1/2 küçük paket krema
- 1 su bardağı cheddar peyniri (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı muskat cevizi rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Baharat kesesi için:
 - 1 diş sarımsak
 - 1 tutam biberiye
 - 1 adet defne yaprağı

Patatesleri soyup, ince yuvarlak dilimler kesin.
Sütü bir tencereye boşaltıp, patatesleri, muskatı ve baharat kesesini içine atıp yarım saat düşük ısıda pişirin.
Yarım saat sonra baharat kesesini sütün içerisinden çıkarıp, kremayı ekleyin ve şöyle bir karıştırın. Süt tıkrıdayınca tuzunu da ekleyin ve ocaktan alın.
Patatesleri sütüyle beraber bir fırın kabının içerisine alın.
Dilerseniz üzerine rende parmesan, kaşar, cheddar gezdirin.
Önceden ısıtılmış fırında, 160 derecede 1 saat pişirin.

