



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KREMALI PATATES

5 orba kaşığı sıvıyağ
1 kg patates
4 yumurta sarısı
50 gr otlı peynir
100 gr dil peyniri
1.5 su bardağı süt kreması
2 dal taze soğan
1 diş sarımsak
1 ay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup yıkayın. İnce halkalar halinde dilimleyin. Taze soğanları temizleyip kıyın. Sarımsakları ezin. Otlı peyniri ufalayın. Dil peynirini tel tel ayırın.

Derin bir kapta yumurta sarıları, 1 su bardağı süt kreması, taze soğan, tuz ve karabiberi karıştırın. Bir tatlı kaşığı otlı peynir ile 2-3 tel dil peynirini ayırıp kalanını yumurtalı karışıma ekleyin, iyice karıştırın.

Fırın kalıbını yağlayıp patates dilimlerini hafif üstüste gelecek şekilde kalıba bir sıra dizin. zerine bir kat peynirli krema yayın. En üstte patates kalacak şekilde, malzeme bitinceye dek işlemi tekrarlayın. Patates dilimlerinin üzerine 3 kaşık sıvıyağı gezdirin. Kalıbın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Ayırdığınız otlı peynir ile dil peynirini bir kaseye alın. Kalan 2 kaşık sıvıyağı ve kalan süt kremasını ekleyip karıştırın. Kalıbı fırından çıkartıp folyoyu alın ve hazırladığınız kremayı üzerine gezdirep kekik serpin. zeri kızarıncaya kadar fırınlayın. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.