



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI PATATES

4 adet orta boy patates
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı süt kreması
1 tutam ceviz rendesi
1 diş ikiye bölünmüş sarımsak
2 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

İlk olarak patatesleri soyup ince yuvarlak dilimler halinde kesin.
Sütü ve kremayı bir tencerenin içine boşaltın. Sonrasında ise tuz, karabiber, ceviz rendesi ve ikiye bölünmüş olan soğanları ekleyin.
Önce orta ateşte ısınana kadar pişirin sonrasında ise altını kısın.
Tencerenin içine patatesleri ve dikkatli bir şekilde karıştırın.
Sonrasında ise tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 20 dakika pişirin.
20 dakikanın sonunda ise tencerenin içindeki sarımsağı çıkarın ve geniş bir fırın kabının içerisine patatesleri ekleyin.
Tencerenin içerisinde kalan sıvıyı da patateslerin üzerine boşaltın.
Ardından rendelenmiş kaşar peyniri her tarafı eşit olacak şekilde dağıtın.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 1 saat boyunca patatesler yumuşayana kadar pişirin.

