



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI PATATES

1.5 kg patates
2 su bardağı su
2 su bardağı süt
3 diş sarımsak
2 defne yaprağı
1 su bardağı süt kreması
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup ince halkalar halinde dilimleyin. Tencereye dizip üzerine süt, sarımsak, su, tuz ve defne yapraklarını ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin.

Patateslerin yarısını kevgirle alıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tuz serpin. Süt kremasının yarısını gezdirip kaşar peyniri serpin. Kalan patatesleri yerleştirip tekrar tuz serpin. Kalan krema ve kaşar peyniri ile üzerini kaplayın, karabiber serpin.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.