



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KREMALI PATATES

www.miele.com.tr

7 adet orta boy patates

200 ml krema

Taze ya da kuru biberiye

Muskat

Tuz

Karabiber

1 ay bardağı ince rendelenmiş parmesan ya da eski kaşar peyniri

Patatesleri soyup rende ya da bıçak ile ince ince kesin ve derin bir kaba alın.

Kaba kremayı, biberiyeyi ve ince rendelenmiş muskatı (rendeye 8-9 kere sürmeniz yeterli) ekleyin.

Tuz karabiberi ekleyerek elinizle iyice karıştırın.

Patates dilimleri yapışık kalmasın her tarafına krema değsin.

Patatesleri 20x20 ebadında kare ya da 22 cm çapında yuvarlak bir fırın kabına patates dilimlerini tek tek dizin.

Kapta kalan kremayı üzerine gezdirin ve 180 derece fırında alt ayarında 25-30 dakika pişirin.

Peyniri patateslerin üzerine dökün ve 15 dakika daha alt-üst ayarında 190 derecede kızartın.

Patatesleriniz servise hazır.

