



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KREMALI PATATES

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

4 adet orta boy patates  
125 ml sıvı krema (bir ufak paket)  
1 muskat  
50 gr parmesan peyniri  
50 gr tereyağı  
Karabiber  
Tuz

Patatesleri dilimleyin ve buharlı fırında 100 derecede 5 dakika yumuşatın.  
Buharlı fırın kullanmıyorsanız su dolu tencerede 5 dakika kaynatın. (Patatesler pişmemiş yumuşamamış olacak)  
Çıkardığınız patateslerin her tarafını tereyağlayın ve fırın kabına dizin.  
Her kat arasına hafif muskat rendeleyin.  
Tüm patatesleri dizdikten sonra kremayı hafif çırpın ve patateslerin üzerine dökün.  
180 derece fırında 20 dakika pişirin.  
Üzerine rende parmesanı döküp 10 dakika daha pişirin ve servis edin.

