



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA KREMALI PATATES

1,5 kg. soyulmuş patates
Tuz
4 orba kaşığı yumuşatılmış margarin
Karabiber
6 orba kaşığı süt
6 orba kaşığı krema
1/2 bardak rende kařar peyniri

Kabukları soyulmuş olan patatesleri tuzlu suda haşlayın. Sonra suyunu süzerek soğumaya bırakın. Kalın halkalar halinde kesin. Ateře dayanıklı bir kabı iyice yağlayın. Patatesleri muntazam olarak kabın içine sıra sıra dizin. İlk sırayı dizdikten sonra üzerine 1 çorba kaşığı süt ve 1 çorba kaşığı kremadan hazırlayacağınız karışımı dkn. Aynı şekilde bütün patatesleri dizin. En üste yine sütle krema karışımını dkn. Yine üste bolca tuz, karabiber ve hazırladığınız rende kaşar peyniri serpin. Kızdırılmış fırına sürüp patateslerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.