



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FIRINDA KREMALİ PATATESLİ TAVUK

6 adet küçük patates
Yarım kilo kuşbaşı göğüs
1 paket krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet tavuk bulyon
Üzeri için:
Kaşar peynir

İlk olarak patateslerimizi cips şeklinde doğruyoruz. Daha sonra hepsini genişçe bir kaba alıp üzerine kremayı döküyoruz. Onları güzelce karıştırdıktan sonra 1 adet tavuk bulyonu iyice ezip içine katıyoruz aynı zamanda tuzunuda ekliyoruz. Sonra borcama patatesleri diziyoruz tam kapatacak şekilde Kapta kalan kremanın üzerine tavuklarımızı atıyoruz biraz tuz serpip iyice karıştırıyoruz. Sonra tavukları patateslerin üzerine yayıyoruz ve tekrar bir sıra üzerine patates diziyoruz. 180 derece fırında suyunu çekene kadar pişiriyoruz. En son fırından almadan 5 dk önce rendelenmiş kaşar serpiyoruz üzerine ve servise hazır.

