



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME PATATES GARNİTÜRÜ

- 1 kg taze patates
- 1 su bardağı krema
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 avuç rende kaşar

Önce fırın kabı tereyağının tümüyle bolca yağlanır. Patatesler soyulur, daire şeklinde doğranır. Tereyağlı kaba sıkı sıkı ve üst üste dizilir. Krema, süt ve tuz karıştırılır, patateslerin üzerine gezdirilir. En son kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra çay bardağı ağzıyla hamur keser gibi kesilir. Et ve tavuk yemeklerinin yanında servise sunulur.