



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI AKORDEON PATATES

1 adet büyük boy patates
2 diş sarımsak
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tereyağı
50 ml Pakmaya ŞefKrema

Patatesi iyice yıkayın. Kabuğunu soymadan ve tabanından tamamen kopmayacak şekilde çok ince dilimleyin. Her dilimin arasına yarım nohut şeklinde doğranmış sarımsaklar yerleştirin ki fırında pişerken dilimler birbirine yapışmasın.

Dilimlerin arasına sürmek için oda ısısında yumuşamış tereyağı ile tuzu karıştırın ve bu karışımı fırça yardımıyla sürün.

Patatesi ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. 190 dereceye ayarlı fırında arada bir fırının kapağını açıp patatesin kurduğunu anladığınız zaman üzerine çok az su püskürtün. En fazla 1 Türk kahve fincanı su yeterli olacaktır. Bu işlemi patatesiniz çok kızardığı zaman, yani susuz kalınca yapın.

Pakmaya ŞefKrema'yı benmari usulü ısıtın. İçine taze çekilmiş karabiber ekleyin. Baharatlı kremanızı patates fırından çıkarır çıkarmaz sos olarak üzerine dökün. Izgara etlerin yanında servise hazır edin.

