



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BÖREK PATATES

Malzeme

- 5 adet patates
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 paket krema
- Muskat rendesi
- 1 su bardağı kaşar peynir rendesi
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyiniz.

Rende patateslerin soyulduktan sonra kararmamaları için su dolu bir kâsede bekletiniz.

Sarımsakları kıyınız.

Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları, kıyılmış sarımsakları, kekiği, kırmızı pul biberi, ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Rendelenmiş patatesleri süzüp, derin bir kâsenin içine alınız. Patateslerin üzerine sote edilmiş baharatlı soğanları koyunuz.

Daha sonra harcın üzerine rendelenmiş kaşar peynirleri, kremayı, tuzu, karabiberi ve muskat rendesini ilave edip, iyice karıştırınız.

Kremalı börek patates harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye veya ısıya dayanıklı cam bir kaba koyup, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 40?45 dak pişirip, sıcak olarak servis ediniz.