



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KAŞARLI PATATES

5-6 adet patates
1 kutu krema
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Arzuya göre biberiye
1 kase kaşar rendesi

Patatesleri balıksırtı vveya iri küpler halinde gelişigüzel dizebilirsiniz. Üstlerine biraz tuz ve karabiber serpin. 1 paket kremayı herhangi bir çırpma işlemi uygulamadan patateslerin üzerine yayın. Üstüne rendelenmiş kaşar serpip 45 dakika kadar fırınlayın.
