



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI PARMESAN PEYNİRLİ PATATES

1 kilo patates  
250 ml. krema  
Yarım çay kaşığı muskat  
20 gr. parmesan peyniri  
20 gr. tereyağı

Patates dilimlerini yağlanmış bir fırın kabına yayın.Üzerine kremayı gezdirin.  
Muskat ve peyniri serpin.  
Doğranmış tereyağını yerleştirin.  
Üzerini alüminyum folyo ile kapatın.  
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede patatesler altın sarısı renk alana dek pişirin.  
Sıcak servis yapın.

