



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES GRATEN

4 patates
1 paket krema
Yarım su bardağı süt
Kaşar peyniri
Tuz

Patatesleri soyduktan sonra kalın olmayacak şekilde dilimleyin. Kullanacağınız kabı yağlayın ve patatesleri tuzladıktan sonra kaba dizin. Dizerken çok sıkışık olmamasına dikkat edin, eğimli olarak dizin. Üzerine sütü ve kremayı dökün. 160 derecede üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Daha sonra üzerine ince ince dilimlemiş olduğunuz kaşar peynirini ekleyin ve eriyinceye kadar tekrar fırında bekletin. Servis ederken karabiber ya da pul biber ekleyebilirsiniz.
