



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATATES

<https://yemek.name>

2 adet orta boy patates
1/2 su bardağı süt kreması
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı biberiye
Tuz

Patateslerin kabuklarını soyun ve cips kalınlığında doğrayın.
Bir kasede doğranmiş patatesleri, kremayı, kaşar peynirin yarısını ve baharatları karıştırın.
Fırın kabının iini yağlayıp, ikiye bölünmüş sarmısağın kesik yüzeyleriyle ovalayın.
Patatesli malzemeyi içine koyup önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
Kalan kaşarı fırından çıkardığınız patateslerin üzerine serpiştirip pişirmeye devam edin.
st kızarıncaya yaklaşık 1 saat piştikten sonra sıcak sıcak servis edin.

