



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI PATATES

6-7 adet patates  
1 kutu hazır krema  
Kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Patatesler soyulup, ince dilimler halinde yuvarlak olarak doğranır. Tuzlu suda birkaç dakika haşlanır. Süzülüp borcam tepsiye dizilir. Karabiber dökülür, üzerine bir kutu hazır krema yayılır. Rendelenmiş kaşar peyniri de eklendikten sonra üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.

---