



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREMALI PATATES

2 kilo patates  
400 gr krema  
200 gr Ülker İçim Süt  
1 yemek kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu  
250 gr. kaşar peyniri

Patatesler soyulup yıkanır ve yarım parmak kalınlığında halka halka doğranır. Daha sonra yağlı kağıtlı tepsiye dizilir.

Krema ve süt ve lezzet tuzu bir kaba konularak karıştırılır. Bu sos patateslerin üzerine dökülür ve kızgın fırına verilir. 200 derecede yarım saat piştikten sonra, sosunu çekmesi için beklenir. Daha sonra kaşar peyniri rendelenir ve patatesin üstüne serpilir. 2 dakika daha pişirilir ve fırın kapatılır. 10 dakika sonra servis yapılır.

---