



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

MALZEMELER

8 orta boy patates

400 gr. krema

4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

1/3 tatlı kaşığı karabiber

1/3 tatlı kaşığı hindceviz rendesi

YAPILIŞI

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın.Ön hazırlık olarak patatesleri soyup 2-3 mm. kalınlığında,halka biçiminde doğrayın.Yıkayıp kurulayın.Sarımsağı iyice kıyın. Patatesleri Borcam'a dizin. Üzerine sarımsak,tuz,biber ve hindceviz rendesi serpin.En üste de kremayı döküp fırına sürün.15-20 dakika sonra kabı fırından alın. Kremalı patatesi sıcak olarak servis yapın.