



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

Malzeme:

5 adet patates

1 kutu hazır krema

1 su bardağı süt

yeteri kadar tuz,karabiber

1 çorba kaşığı Teremyağ

Patatesleri yuvarlak ince dilimler halinde doğrayın. Krema ve Termyağ'ı sütle birlikte çırpın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Patatesleri fırın tepsisine yayın. Üzerine kremalı sosu dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında patateslerin üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak servis yapın.
