



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

- 1 kg patates
- 1 kutu krema
- 1 paket tavuk suyu tableti
- 1 ay bardağı süt
- Tereyağı veya margarin
- 1 diř sarımsak
- tuz
- 1 ay fincanı kařar peyniri rendesi

Kremayı, tavuk suyu tabletini, sütü ve yeterince tuzu bir kaba alarak iyice karıştıralım. Patatesleri soyup ince ince keselim. Orta büyüklükte bir tepsiyi tereyağı ile bolca yağlayalım. 1 diş sarımsağı ortadan keselim ve tepsiye sürelim. Patatesleri aralıksız olarak, yan yana dizelim. Kremayı tepsideki patateslerin üzerine yayalım. Kařar rendesini serpiştirelim. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında üzeri hafif pembeleşene dek pişirelim. Fırından ıkartalım. Büyük bir bardak ile keselim. Yuvarlak şekil verdiğimiz patatesleri tepside çıkartarak servis tabağına alalım.