



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

- 6 adet patates
- 1 kutu krema
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri haşlayın. Bir kabın içine krema ve zeytinyağını koyup, bir taşım kaynatın. Üzerine sirke, tuz ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup bütün olarak servis tabağına alın. Üzerine kremalı karışımı dökün.