



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES

- 3 patates (orta boy)
- 1 su bardağı krema
- Yarımsu bardağı süt
- 1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyup halka halka doğrayın. Süt, krema, kaşar peyniri, karabiber ve tuzun yarısını bir kaptaki karıştırın. Fırın kabını zeytinyağıyla yağlayın, patatesleri kaba döşeyin, üzerine kremalı karışımı boşaltın. Kabın üstünü alüminyum folyo ile kaplayıp 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Üzerinin kızarması için alüminyum folyoyu alıp 30 dakika daha pişirin. En son, kalan kaşar peynirini ekleyip 5 dakika daha pişirin.