



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PEYNİRLİ PATATES ÇÖREĞİ

6 adet Patates
6 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet Kuru soğan
6 diş Sarımsak
2 tatlı kaşık Kekik
2 tatlı kaşık Kırmızı pulbiber
2 paket Krema
Muskat rendesi
2 su bardağı Kaşar peynir rendesi
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin.

Rende patateslerin soyulduktan sonra kararmamaları için su dolu bir kâsede bekletin.

Sarımsakları kıyın.

Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları, kıyılmış sarımsakları, kekiği, kırmızı pul biberi, ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Rendelenmiş patatesleri süzüp, derin bir kâsenin içine alın. Patateslerin üzerine sote edilmiş baharatlı soğanları koyun.

Daha sonra harcın üzerine rendelenmiş kaşar peynirleri, kremayı, tuzu, karabiberi ve muskat rendesini ilave edip, iyice karıştırın.

Patates harcını, yağladığınız tepsiye veya ısıya dayanıklı cam bir kaba koyup, önceden 200°C'de ısıttığınız fırında 45-50 dak pişirip, sıcak olarak servis ediniz.