



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ŞEKER PANCARLI PATATES

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 adet büyük patates
- 1 adet ufak şeker pancarı
- 2 su bardağı krema
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 5-6 adet taze fesleğen
- 2 dal taze biberiye
- 3 dal taze kekik
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Pancarları soyun ve 10 dakika haşlayın. Patateslerle birlikte parmak dilimi şeklinde doğrayın. Zeytinyağı, krema, biberiye, ince doğranmış fesleğen ve taze kekik ile iyice harmanlayın. Malzemeleri alabilecek uygun bir kaba bir sıra pancar, bir sıra patates olacak şekilde yerleştirin. Üzerini folyoyla kapatarak, 170 derecede ısıtılmış fırında yumuşayana kadar pişirin. Üzerine rendelediğiniz beyaz peynir ve bir yemek kaşığı ufak ufak doğranmış tereyağını koyun ve beş dakika daha pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.04.2021