



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES GRATEN

6 adet patates
350 gr. krema
100 gr. keçi peyniri
1 yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
Kekik
Hindistancevizi
Tuz
karabiber

Fırın tepsisi (15 x 23 cm) yağlı kağıt serin. Patatesleri cips gibi incecik kesin.. Sarımsakları tereyağı ile birlikte soteleyin. Ekşi krema yumurta, keçi peyniri ve hindistan cevizi ile blenderda karıştırın. Fırın tepsisine bir kat patates dilimlerini sıralayın. Sonra bir kat sarımsaklı tereyağını gezdirip kremalı peynirli karışımı dağıtın. Tereyağının üzerine kalan hamuru dağıtın. Bu şekilde patatesleri bitirin.Ara katlara kekikte serpin.En son folyo ile kapatıp 30 dk. 180 derecede pişirin. 15 dk. soğutup servis edin.

