



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES GRATEN

8 adet patates  
200 mililitre kutu krema  
4 su bardağı rendelenmiş kaşar  
Tuz

Patatesleri ince dilimlerde halinde ve halka şeklinde doğrayın. Dilimlediğiniz patatesleri geniş bir cam tepsiye yayın. Daha sonra 1 kutu krema, tuz ve kaşar peynirinin yarısını serpin ve hepsini harmanlayarak karıştırın. Üzerini düzelttikten sonra 200 derece önceden ısıtılmış bir fırında 35 dakika kadar pişirin. Ardından fırının kapağını açın ve kalan kaşar peyniriyle tepsinin üzerini yeniden kaplayın. Tekrar fırına verin ve 15 dakika daha pişirin.

Piştirme bittikten sonra, patates grateni fırında bekletin ve biraz soğuduktan sonra servis edin.

