



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES GRATEN

4 adet patates
200 ml krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
100 gr rende taze kaşar peyniri
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Patatesleri soyun ve incecik doğrayın. Fırın tepsinizi yağlayın. 1 diş sarımsağın kabuklarını soyun, kremanın içerisine rendeleyin. Üzerine tuz ve karabiber serpiştirin ve güzelce karıştırın. Yağladığınız fırın tepsisine rendelediğiniz patateslerin bir kısmını dizin, üzerine krema sürün. Bir kat daha patatesleri dizin ve tekrar üzerine krema sürün. Üzerine rendelenmiş taze kaşar peynirlerini ekleyin ve fırında ortalama 30 dakika kadar pişirin.

