



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ FIRIN PATATES

4 adet patates  
2 su bardağı süt  
2 çay bardağı çiğ krema  
1 çorba kaşığı salça  
100 gram tulum peyniri  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber  
2 adet sivri biber

Patatesleri, sivri biberleri küp şeklinde doğrayın. Fırın kabına alın. Sütü, kremayı, tereyağını ve salçayı bir kabin içinde çirpin ve patateslerin üzerine dökün. 200 derecede 25 dakika kadar güzelce pişirin. Üzerine hemen peyniri döküp 5 dakika daha pişin. Sıcak olarak servis yapın. Muhteşem bir lezzet oluyor. İsterseniz kaşar peynir de konulabilir. Kebap ve balığın yanında süper oluyor.