



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES

- 12 adet orta boy patates
- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 paket krema
- 1 tatlı kaşığı renkli tane biber
- 1 adet taze sarımsak
- 3 dal taze biberiye
- Tuz
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patatesleri soyup halka halka doğrayın. Üzerine süt, tereyağı, krema, tane biber ve tuz ekleyip yarı yarıya pişirin. Tencereden alıp bir fırın kabına dizin. Tencerede kalan sütlü karışımı üzerine gezdirin. İnce kıyılmış sarımsak ve biberiye yapraklarını ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.
