



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı renkli tane biber
- 1 Adet taze sarımsak
- 3 Dal Taze biberiye
- 2 Su Bardağı süt
- 12 Adet patates
- 0,5 Paket krema
- 1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

PATATESLERİ soyup yarım cm kalınlığında yuvarlak halkalar halinde doğrayın. Bir tencereye alıp üzerine süt, margarin, krema, tane biber ve tuz ekleyin. Ocağa oturtup yarı yarıya pişirin. Tencereden alıp bir fırın kabına dizin. Tencerenin dibinde kalan sütü üzerine gezdirin. İnce kıyılmış sarımsak ve biberiye yapraklarını ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında patatesler kızarana kadar pişirip servis yapın.