



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUM PEYNİRLİ KREMALI PATATES

4 orta boy patates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket krema (200 gram)
200 gram tulum peyniri
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Patatesleri soyup biraz kalınca yuvarlak dilimler şeklinde doğrayalım. Patatesleri tuz karabiber ve pulbiberle tatlandırın. Kare borcamı bolca yağlayıp patatesleri dizin. Üzerine kremayı eşit şekilde döküp fırına verin patateslerin üzerleri hafif kızarıncaya fırından alıp rendelenmiş (diyorum ama bazı tulum peynirler rendelenmiyor rendelenmezse elinizle ufalayın) tulum peynirlerini serpiştirin. Peynirler kızarıncaya fırından alıp sıcak olarak servis yapın.

