



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI SOSLU PATATES

4 patates
1 ay bardağı çiğ krema
2 orba kaşığı nar ekşisi
1 orba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı hardal
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Patatesleri kabuklarıyla yıkayıp, ikiye bölüp fırında pişirin. Fırından alıp içlerini oyun. ıkan içi, tereyağı ve çiğ kremayla karıştırıp patateslere doldurun. Tekrar fırına koyup 10 dakika pişirin. Hardal, salça ve nar ekşisini çırpın. Patateslerin üzerine birer kaşık koyarak servis yapın.

