



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANÇUEZLİ PATATES

Malzeme :

1 kilo patates
2 kutu ançuez
2 tane büyük soğan
1/2 litre çiğ krema
50 gr. tereyağı veya margarin.

Yapılışı:

Patateslerin kabuklarını soyun. Halka halka kesin. Soğanı ayıklayın. 2 milimetre kalınlığında daireler halinde kıyın. Pişireceğiniz kabın içini hafifçe yağlayın. Patates parçalarını dizerek yerleştirin. Üstüne ançuezle soğanı koyun. Tekrar patates dizin. Üstüne yağ parçalarını dağıtarak yerleştirin. Çiğ kremayı dökün, kızgınca fırında (300° kadar) 30 dakika pişirin. Sebze salatası ile birlikte servis yapın.

Not: Patateslerin üstüne koymadan evvel suda yıkayarak ançuezlerin yağını çıkartın.