



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI FIRIN PATATES

4 patates
½ paket krema
1 tutam biberiye
½ tatlı kaşığı pul biber
2 diş sarımsak
½ çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
½ çay bardağı su
Biraz sıvıyağ

Patateslerimizi soyalım,büyük büyük dilimleyelim.Tüm malzememizi yağ hariç patateslerimizle harmanyalım. 1-2 saat buzdolabında bekletin(sosu çekmesi için)Pişirme kabımızı yağlayalım.Patateslerimizi fırın kabına yayalım.170-200 derecelik fırında üzerine alüminyum folyo ile kapattığımız patateslerimizi pişirelim. Suyunu çekmeye yakın,folyoyu açıp üstünü kızartabilirsiniz.