



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULANJER USULÜ PATATES

1 kg patates
1.5 çorba kaşığı tereyağı
2 adet (250 gr) soğan
2.5 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak
Bir miktar kekik
Yeteri kadar tuz
karabiber

Patatesleri soyup soğuk suda bekletin. Soğanları piyaz şeklinde doğrayın, bir tavada tereyağıyla iyice ölene kadar kavurun. Pişmiş soğanları fırın tepsisine yayın. Patatesleri, ince (3 mm civarı) yuvarlak veya yarım yuvarlaklar şeklinde doğrayın. Yıkamadan, tepsideki soğanların üzerine döşeyin. Tuz, biber, kekik ve ezilmiş 2 diş sarımsağıda ilave edin. Et suyunu patateslerin üzerine döktükten sonra ocakta bir taşım kaynatın. Tepsiyi, 180 derecede ısıtılmış bir fırına vererek, yumuşayınca kadar 45-50 dk pişirin. (Yanmaması veya kurumaması için, patateslerin üzeri alüminyum kağıtla örtün).