



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA DİLİM PATATES

4-5 adet elma patates
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı kaşar rendesi

Patatesler iyice yıkandıktan sonra sebze fırçası varsa fırçalayarak yıkayın. Patatesi elma gibi dilimleyin. Bir kabın için de eritilmiş margarin ve tuzla karıştırıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yayın. 200 dereceli fırında nar gibi kızarana dek arkalı önlü arada karıştırarak kızartın.

Not: İsterseniz; 1 adet domates rendelenir. Yeşil biber ve soğan ince ince kesildikten sonra margarinle tavada sotelenir. Arzu edilen baharatlar ve pul biber muhakkak olmalı pişirilir. Fırın tabağına alınan elma dilim patateslere hazırlanan Meksika usulü sos dökülür. Onun üzerine kaşar peyniri ve fırınlanır.