



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ÇITIR PATATES

3 adet Patates  
1 tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber  
6-7 dal Taze Zahter Kekik  
1 tatlı kaşığı Karabiber  
1 tatlı kaşığı Tuz  
Zeytinyağı

Arçelik Gurme Ankastre Fırını 250°C dereceye getirin. Izgara rafına tepsiyi yerleştirmek üzere fırını hazırlayın. Patatesleri elma dilim şeklinde doğrayın. Bu tarif için taze ve ince kabuklu patates daha uygun. Elma dilimi şeklinde doğradığınız patatesleri, pütürleri gidene kadar 6-7 dakika tuzlu suda haşlayın. Sonra patatesleri iyice kurulaşın ve fırın tepsisinin yüzeyini kaplayacak kadar zeytinyağı koyarak, patatesleri tepsiye yerleştirin.

Tepsiyi fırına verin ve ara ara yapışmaması için fırında patatesleri çevirin. Yarım saat pişirin.

Patatesler fırındayken kırmızı toz biber, taze zahter kekik, karabiber ve tuzu havanda azıcık zeytinyağı ile dövüp son 10 dakikasında fırındaki patateslere ekleyin.

Fırından çıkardığınız patateslerin fazla yağın kağıt havlu ile alın ve servise hazır hale getirin.

