



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DİLİM PATATES

1.5 kg patates
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
5-10 dal taze kekik
2-3 diş rendelenmiş sarımsak
Üzeri için:
Rendelenmiş parmesan peyniri

Yıkayıp süzdüğünüz patateslerin kabuklarını soyun. İnce halkalar şeklinde doğrayıp ayrı bir kaba alın. Küçük bir kasede eritilmiş tereyağı ve zeytinyağını karıştırın. İçerisine rendelenmiş sarımsak ve taze kekik yapraklarını ilave edip baharatlarla tatlandırın. Yağlı kağıt serili fırın kabına patates halkalarını dizip hazırladığınız karışımı üzerine gezdirin. Rendelenmiş parmesan peyniri serpip önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

