



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA DİLİMLENİMİŞ ÇITIR PATATES

- 4 tane büyük boy patates
- 1 paket margarin veya tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz

Kabukları ile pişireceğimiz için patatesler çok iyi yıkayın isterseniz yıkadıktan sonra biraz suda bekletip tekrar yıkayın . Kesme tahtası üzerinde keskin bir bıçakla çok ince ince kesin. Keserken bıçağı en sona kadar götürmemeye dikkat edin. Bütün olarak pişireceğimiz için kesikler dikkatlice yapın. Fırında pişireceğiniz tepsiyi yağlayın . Patatesleri içine koyun. Fırçayla iyice aralıklarını yağlayın. Baharatların hepsi karıştırılır bir kabin içinde. Patates dilimlerinin aralarına dikkatlice bolca sürülür. 180 Derece ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirin. Ama bu arada patatesler fırında pişerken iki kez üzerine hafifçe yağ koydum. Her yerine dağılmasını sağladım. Sıcak servis yapın.

