



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ELMA DİLİM PATATES

5 adet orta boy taze patates
1 tutam taze çekilmiş karabiber
1 tutam tuz

Yapımı oldukça basit ancak ana yemeklerin yanında şık sunumuyla hayran bırakan bir lezzet... Öncelikle patateslerimizi kabuklarını soymadan, ılık suyun altında, üzerlerindeki toz toprak tamamen gidene kadar yıkayın. bıçakla elma doğrar gibi, elma dilim patates şekli verelim ve fırın tepsisine patateslerimizi dizelim. üzerlerine bir tutam taze kara biber ve tuz ekelim. altı üstü açık, önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, patatesler kızarana kadar pişirelim. Dilerseniz pişirmeden önce az miktarda biberiye ve fesleğen de ekebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.02.2023