



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA ELMA DİLİMLİ PATATES

1 kg patates
4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
Yarım Çay Kaşığı Kekik
Yarım Çay Kaşığı Fesleğen
Yarım Çay Kaşığı Kişniş
Bir tutam karabiber
Bir tutam kırmızı biber
Bir tutam tuz
2 diş sarımsak

Patateslerin dışını iyice yıkayın. (Hatta diş fırçası da kullanabilirsiniz. Patateslerin dışı soyulmayacak.) Patatesleri elma dilimi şeklinde doğrayın. Bir kaseenin içine rendelenmiş sarımsak, tuz ve tüm baharatları katın. Bu karışımın üzerine sıvı yağ ekleyin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Derin bir kaptaki patatesleri hazırladığınız çeşnili sosa bulayın. Patatesleri yağlı kağıdın üzerine, patatesler birbirinin üzerine gelmeyecek şekilde yayın. 180 dereceye ayarlanmış fırında, patatesler kızarıncaya kadar pişirin.