



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KABUKLU PATATES

Elif Korkmazel

1 kg. taze patates

3-4 adet sivri biber

1 ay bardağı zeytinyağı

1'er tatlı kaşığı kırmızı pul biber, kekik, nane, tuz

Patateslerin kabuklarını soymadan iyice fırçalayıp yıkayın. Sonra elma dilimleri gibi doğrayın. Biberleri iri küpler halinde doğrayın. Doğranmış patates ve biberleri bir kaba aktarın. Üzerine zeytinyağını, baharatları ve tuzu katıp harmanlayın. Yağlanmış bir tepsiye koyup 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.