



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATES

4 adet büyük patates
4 diş büyük sarımsak
4 dal biberiye
30 gr, keraviye
60 ml. zeytinyağı
250 gr. süzme yoğurt
1/2 demet karışık yeşillik (maydanoz, frenk soğanı)
Tuz
Karabiber

Sarımsakları kabuklarıyla ezin. Patatesleri yıkayın ve bıçakla kabuklarına delikler açın. Patatesleri saracak büyüklükte 4 adet alüminyum folyoyu kesin. Her alüminyum folyonun üzerine, birer tatlı kaşığı keraviye ve zeytinyağı, 1 adet sarımsak, 1 dal biberiye, tuz, karabiber ve patates koyun. Alüminyum folyoyu patatesin üzerine sarın ve tepsiye yerleştirin. 200 °C ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 1 saat pişirin. Yeşillikleri ince kıyın ve yoğurtla karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Patatesleri fırından çıkartın. Folyoyu patatesler gözükecek şekilde üstten uzunlamasına kesin. Yoğurtlu sosla servis yapın.
