



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASALI PATATES

1.5 kg patates (kabukları soyulup, her biri 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
3 pırasa (ayıklanıp, temizlendikten sonra, her biri 0,5 cm kalınlıkta doğranmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı biberiye
1/4 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 limonun suyu

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Tavuk (ya da sebze) suyu, pırasalar ve sarımsakları bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, karışımı 3 dakika pişirerek, tencereyi ateşten alın ve bir süzgeçten bir kâseye süzerek, suyunu ve sebzeleri ayrı ayrı bir kenara bırakın.

Biberiye, kekik, tuz ve karabiberi, çukur bir tabakta karıştırın. Patates dilimlerinin 1/3'ünü birfırın kabına dizip, üstüne ayırmış olduğunuz pırasalı karışımın yarısını ve çukur tabaktaki baharatın yarısını döşeyin. Kalan patateslerin yarısı, kalan pırasalı karışım, kalan baharat karışımı ve kalan patates dilimleri sırasıyla bütün malzeme bitinceye kadar döşemeyi sürdürüp, limon suyunu en üstteki patates dilimleri tabakasının üstüne gezdirin.

Kabın üstünü alüminyum folyoyle örtüp, fırına verev rek, pırasalı patatesi 30 dakika pişirin. Sonra kabı fırından alıp, alüminyum folyoyu atarak, kabı yeniden fırına verin ve üstteki patates dilimleri altın sarısı bir renk alıp, ktır ktır oluncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.