KEKİKLİ PATATES

1 kg. patates
Tuz
Kekik
Limon
Zeytinyağı
Karabiber

İyice yıkadığınız patatesleri kabuklarını soymadan elma dilim şeklinde kesin. Üzerlerine bir limonun suyunu, tuz, kekik karabiber ve zeytinyağını ekleyerek iyice harmanlayın. 200 derecelik fırında isterseniz fırın tepsisine isterseniz fırın torbasının içine koyarak bir saat kadar pişirin. Ilık halde servis yapın.



Fotoğraf "Kara Kalem" tarafından gönderildi. 07.09.2017

© lezzetler.com tarif no:86560 • adı:Kekikli Patates • gönderen:mavi kaktüs • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:56