



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKORDİYON PATATES

- 5-6 adet taze patates
- 2-3 sap taze kekik
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım baş sarımsak
- 1-2 dal biberiye
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- Taze yeşillikler
- 1 yemek kaşığı dolusu tereyağı ve un

Yıkayıp kuruladığımız patatesleri bıçak yardımıyla eşit aralıklarla dilimliyoruz. Dilimlerinin kopmamasına özen gösteriyoruz. Ardından fırın kabına diziyoruz. Kabin içine taze kekikleri, ikiye böldüğümüz sarımsakları ve biberiye dalını ilave ediyoruz. Fırına vermeden üzerine biraz zeytinyağı gezdiriyoruz, tuz ve karabiber serperek lezzetlendiriyoruz. Patatesleri 185 derecede önceden ısıttığımız fırında 40 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkan patateslere tereyağı ilave ediyoruz. Fırının ızgarasını açarak patatesleri 10 dakika daha pişiriyoruz. Tereyağını kaşık yardımıyla patateslerin üzerine gezdiriyoruz ve doğradığımız taze yeşilliklerle servis ediyoruz.

