



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TAZE KEKİKLİ IZGARA PATATES

8 adet orta boy patates
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı baharat
Tuz
1-2 dal taze kekik (süslemek için)

İlk olarak patatesleri yıkayalım ve kabuklarını soymadan haşlamaya bırakalım. Haşlandıktan sonra buzdolabına koyalım ve bekletelim. Patatesleri alalım ve uzunlamasına olmak üzere iki parçaya bölelim. Daha sonra patatesleri alüminyum kabın içinde 10 dakika kadar ateşle temas etmeyecek şekilde ızgarada arkalı ve önlü olarak iyice kızartalım. Patateslerimiz kızarıırken diğer taraftan baharatları hazırlayalım. Geniş bir kaseenin içine tereyağını koyalım. Daha sonra baharatını koyup karıştıralım. Fırça yardımıyla patateslerin ön yüzeyine bolca sürelim. Tuz ile tatlandıralım. Daha sonra bir kaç dakika daha ızgarada pişirelim. Sıcak olarak yanında taze kekik dalı ile servise sunalım.

