



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI HARDALLI FIRIN PATATES

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

8 adet patates
2 yemek kaşığı hardal
3 yemek kaşığı bal
3 adet limon
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
10 diş sarımsak
5 dal dağ kekiği

Patatesleri soyup iri elma dilim şeklinde kesin.

Soğuk su dolu tencereye koyup üzerine bolca tuz ekleyin.

Tencereye ocağa alıp yüksek ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynama başladıktan sonra 10 dakika patatesleri haşlayıp süzün.

Patatesler haşlanırken bir kasede hardal, bal, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi çırpılarak karıştırıp sos haline getirin.

Sıcak patatesleri fırın tepsisine alıp üstlerine sosu, ince dilimlenmiş sarımsakları ve teze kekikleri koyup harmanlayın.

Patatesleri önceden ısıtılmış 190-200 derecelik sıcak fırında dışları renk alana kadar 30-35 dakika pişirin ve sıcak olarak servis edin.

