



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALTİK USULÜ PATATES

8 orta boy patates (kabukları soyulmuş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı ekmek içi (ufalanmış)

Patatesleri 0,5 cm aralarla altından 1 cm yüksekliğe kadar kesip (dilimler birbirinden ayrılmamalıdır), soğuk su dolu bir tencereye koyarak bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. Patateslerin yanyana sıralanabileceği büyüklükte bir tepsiyi 1 çorba kaşığı yağla yağlayınız. Patatesleri süzüp, kağıt peçete ile kurulayınız. Patatesleri kesik kısımları üstte olacak biçimde, tepsiye dizip, kalan 3 çorba kaşığı yağı 8 eşit parçaya keserek, her patatesin üstüne bir parça yağ koyunuz. Patateslerin üstüne tuz ve biberi serpiniz.

Tepsiyi fırına sürüp patatesleri 45 dakika, arasıra tepsinin dibine sürülen erimiş yağdan gezdirerek pişiriniz. Ekmek içini patateslerin üstüne serpip 15 dakika daha, patatesler nar gibi ve yumuşak olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, Baltık usulü patateslerinizi servis ediniz.

Not: Rosto etlerin, yanında ya da tek başına kaşar peyniriyle servis edebilirsiniz.
